

Magdalenas abuela María

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos | Dificultad:

INGREDIENTES

0
3 Huevos
250 ml Leche
250 ml Aceite girasol
270 gr Azúcar - (R.O. 600 gr)
30 gr Azúcar invertido - (R.O. 0 gr)
300 gr Harina repostería
1 sobre/s Levadura - ó 4 gaseosas blancas, 4 amarillas
Ralladura limón - ó 1 copa de anís

Opcional

0,20 vaso/s Mantequilla - derretida, fría

ELABORACIÓN

Enviado por Lavanda

Comentario Can Gonella He puesto la mantequilla como opcional porque hice las magdalenas, se me paso y no les puse. Han salido tan buenas que las haré siempre sin mantequilla. No les hace falta y es una grasa menos.

Se bate muy bien los huevos con el azúcar.

Se va añadiendo los demás ingredientes.

La harina junto con el royal se echa al final y ya no se bate solo se entrega.

La harina se echa pasada por un tamiz

El horno 180° unos 20 minutos.