



MAGDALENAS DE NARANJA

INGREDIENTES:

- ½ Naranja de Zumo con piel
- 4 huevos pequeños (200g)
- 200gr de azucar
- 200gr de aceite de girasol
- 220gr de harina de reposteria
- 1 sobre de levadura quimica (Royal)
- 1 pellizco de sal
- Azúcar para espolvorear

PREPARACIÓN:

- Ponga en el vaso la media naranja, los huevos y el azúcar. Programe 3min/37° /vel 5.
- A continuacion ,programe 3min/vel 5 sin programar temperatura.
- Vierta el aceite en el vaso y mezcle 15seg/vel 5.
- Agregue la harina, la levadura y la sal. Programe 8seg/vel 6.
- Vierta la mezcla en una manga pastelera, y deje reposar unos 30 minutos en le frigorífico, llene los moldes de magdalenas hasta las $\frac{3}{4}$ partes .
- Precaliente el horno a 250°
- Antes de hornear, espolvoree las magdalenas con azúcar.
- Baje la temperatura del horno a 220° y hornee durante 15 min aproximadamente dependiendo del horno.

COMENTARIOS/TRUCOS:

- Importante dejar en el frigorifico la masa para que este bien fria y el horno bien caliente, el contraste hara que las magdalenas suban bien.
- Puedes poner encima piñones , pepitas de chocolate, manzana.....

LIS ROMAGUERA
lisroma@drac.com