

Magdalenas caseras. [Muy fáciles de hacer

Hacer Magdalenas caseras es un lujo. No hay nada como preparar tus propios dulces, a tu gusto, evitando la bollería industrial y los alimentos precocinados. Esta receta en concreto es más tradicional, porque lleva azúcar blanco y harina blanca también. Pero se puede elaborar a nuestro gusto, utilizando harinas integrales o azúcar integral de caña ecológico. La idea es aprender a hacer cosas en la cocina por uno mismo y no depender de los alimentos elaborados del supermercado. Esta receta es muy fácil de hacer. Nosotras la hacemos mucho y nunca falla, salen deliciosas. Aunque últimamente nos estamos aficionando mucho a hacerlas con azúcar integral e ingredientes ecológicos. Esperamos que os gusten :)

Ingredientes

8 huevos L

375 g de harina

375 g de azúcar

La ralladura de 1 limón

375 ml de Aceite de Oliva Virgen Extra

La corteza de medio limón

40 moldes de papel

1 sobre de levadura

Preparación de las Magdalenas caseras

Ponemos a calentar el aceite con la corteza del medio limón, cuando comience a freírse lo apartamos y lo dejamos enfriar, después sacamos la corteza y reservamos el aceite.

En un bol grande batimos los huevos enteros y añadimos el azúcar, lo batimos todo durante 3 minutos; a continuación, agregamos el limón rallado y la harina mezclada con la levadura y seguimos batiendo. Después, el aceite que teníamos reservado, y batimos durante 5 minutos más. Lo dejamos reposar 15 minutos.

Llenamos los moldes por la mitad y les echamos un poco de azúcar por encima y los metemos en el horno precalentado a 180° durante 30 o 35 minutos.

Si te ha gustado esta receta casera, te recomendamos nuestras Cookies de chocolate.