



MAGDALENAS



INGREDIENTES:

- 1 kg. de harina de repostería.
- 1 kg. de azúcar.
- 950 ml. de aceite de oliva virgen extra.
- 20 huevos.
- 3 sobres de gaseosa.
- Ralladura de 2 limones.
- Piel de una naranja.
- Azúcar para decorar.

ELABORACIÓN:

- 1.- Poner a calentar el aceite con la piel de naranja, una vez frito, colar y dejar enfriar.
- 2.- Batir los huevos junto con el aceite, agregar el azúcar y la ralladura de limón. Seguir batiendo y mezclar con la harina. Por último introducir la gaseosa a la mezcla.
- 3.- Con ayuda de una cuchara o manga pastelera, verter la masa sobre las cápsulas (moldes de papel redondos estriados) hasta un poco más de las $\frac{3}{4}$ partes. Agregar un poco de azúcar por encima.
- 4.- Hornear a 190° durante 10/15 minutos o hasta que suban y estén ligeramente doradas.

CONSEJOS:

Utilizar huevos frescos camperos, estos son más amarillos y tienen mejor sabor.

Cuando se mezcle el aceite con los huevos, éste tiene que estar frío ya que de lo contrario el huevo se coagularía.

Esta masa no necesita de un batido excesivo, debe batirse lo justo para que se mezclen bien todos los ingredientes.

Cuanto más grandes sean los moldes, más tiempo de cocción tienen y habrá que controlar la temperatura, cuanto más pequeños más temperatura de cocción y menos tiempo.

Las magdalenas se conservan bien en un recipiente tapado y soportan bien la congelación, siempre que estén debidamente cerradas en un recipiente o bolsa.