



Magdalenas de calabaza, canela y jengibre

Descripción

default watermark



Estamos en otoño y uno de los productos estrella es la calabaza, aunque la podamos encontrar todo el año en las tiendas.

Hoy preparamos un postre «multiusos», puede ser un buen desayuno, o una estupenda merienda, un exquisito acompañamiento para una infusión, o un preciado regalo. Sea cuál sea, resultan unas

magdalenas jugosas, esponjosas, ricas y nada empalagosas. El jengibre deja un sabor al final muy sutil y rico.

Ingredientes: (Dependiendo tamaño 16 unidades).

- 300 gr de calabaza limpia de piel y pipas.
- 175 gr de harina de trigo.
- 80 gr de azúcar moreno.
- 60 ml de aceite de oliva suave o girasol.
- 135 ml de leche. Se puede poner bebida de almendras, soja?
- 2 huevos grandes.
- 1/2 sobre de levadura en polvo tipo Royal.
- 1/2 cucharadita de postre de jengibre en polvo.
- 1 cucharadita de postre de canela en polvo.
- 1 pizca de sal.
- Agua para cocer la calabaza.
- Azúcar glas para decorar. Opcional.

Preparación:





Cuando est  blanda retiramos. Escurrimos bien el agua en un colador, aplastamos con un tenedor y reservamos.



Escogemos los moldes o capsulas para las magdalenas, que no sean demasiado grandes y reservamos. He puesto las cápsulas de las magdalenas en un molde con el fin de que no se esparramen demasiado.



Tamizamos la harina con la levadura, incorporamos el jengibre, la canela y la sal, mezclamos bien y reservamos.

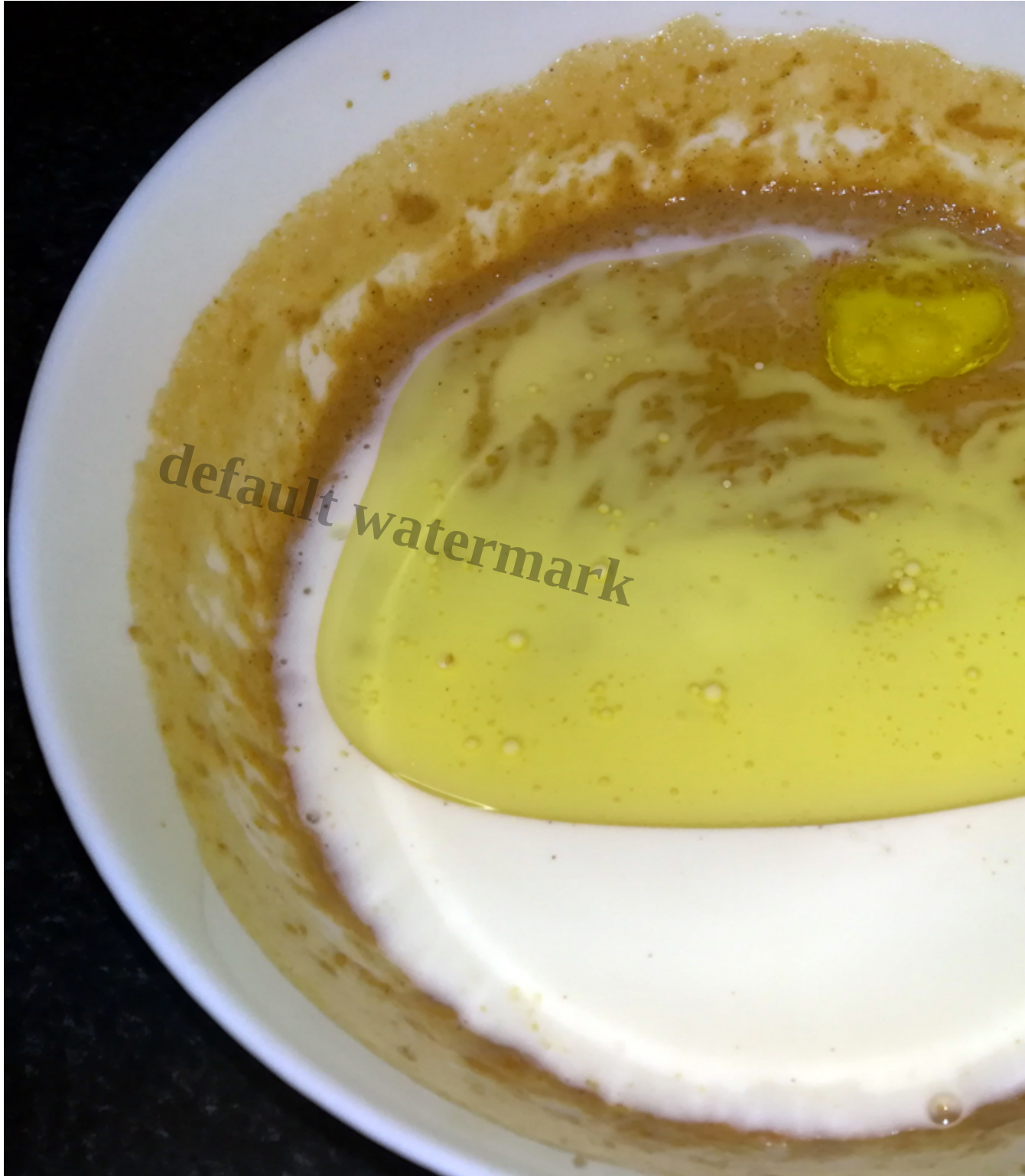
Batimos en un bol hermoso, con las varillas elÃ©ctricas los huevos y el azÃºcar hasta que quede una especie de crema.



Y añ±adimos el purÃ© de calabaza, mezclamos bien con las varillas elÃ©ctricas.



Incorporamos la leche y el aceite, seguimos batiendo con las varillas. Por Ñltimo echamos la mezcla de la harina y seguimos batiendo. QuedarÑi como una crema.





Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Vamos rellenando los moldes con la crema, pero no hasta arriba, unas 3/4 partes, para que no se desborden en el horno.



Horneamos unos 15-20 minutos a 180°C, calor arriba y abajo. Pinchamos con un palito, si sale limpio están hechas.

Dejamos enfriar. Decoramos si queremos yâ?| Ã?amâ?!Ã?amâ?|

default watermark



Consejo: Ya sabemos que el tiempo de horneado depende de la potencia del horno. Las he hecho de vÃspera. El purÃ© de calabaza se puede hacer con antelaciÃ³n, guardamos en un tupper bien cerrado y al frigorÃ©fico. Para que se conserven jugosas, las guardaremos en un caja de metal **una vez bien frÃas.**

SÃguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¡ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Postres
2. Verduras hortalizas y legumbres

Fecha de creaciÃ³n

noviembre 9, 2018

Autor

admin