



Magdalenas

Descripci3n

Salen unas magdalenas de exposici3n con Â«copeteÂ», debemos seguir los Â«trucosÂ» y saldr3n unas magdalenas ricas y Â«atractivasÂ».

Esta receta de magdalenas me gusta porque pasados dos d3as, siguen jugosas y esponjosas.

Trucos imprescindibles:

* Cuida de que el bol en el que vayas a hacerlas no est3 fr3o.

* Deja que la masa se enfr3e en el frigo 30 minutos antes de meterlas en el horno.

* Espolvorea el az3car justo antes de meterlas en el horno.

* Mete las magdalenas, con el molde de papel, dentro de unos moldes para 3muffins3 aptos para el horno, o dentro de flaneras individuales o ponle m3is de un molde de papel para que no se desparramen.

* El horno debe estar muy caliente y bajar la temperatura cuando las metas.

Ingredientes: (Salen en moldes grandes unas 16 unidades)

* 1 pellizco de sal.

* 1 Cucharada de poste de agua de azahar, se puede prescindir de ella, pero me parece que le da un toque distinto. De hecho me gusta echarlo en los bizcochos, en el rosc3n de reyes3!..

* 1 cucharada colmada de cacao si las quer3is de chocolate.

* Pepitas de chocolate a gusto, para una tercera opci3n.

* 4 huevos medianos.

* 50 gr de zumo de naranja.

* Ralladura de una naranja.

* 200 gr de az3car.

* 200 gr de aceite de oliva suave.



* 220 gr de harina de repostería.

* 1 sobre de levadura Royal.

Preparación:

Poner agua caliente en un bol grande para que no esté frío, cuando este templado quitar el agua y secarlo. Echar en él los huevos, el azúcar y el zumo de la naranja. Batir todo con una máquina de varillas durante 6 minutos. Verter el aceite en esta masa y seguir batiendo de 8 a 10 minutos.

Agregar la harina tamizada con un colador junto con la levadura, la ralladura de naranja y la sal. Mezclar lo justo con las varillas.

Si queréis las



magdalenas de distintos tipos: de chocolate, con pepitas de chocolate? Entonces separar la masa en tres partes. 1/3 para las magdalenas normales, otro 1/3 para las de chocolate, a las que debéis añadir a la masa la cucharada de cacao y el último 1/3 para las de las pepitas donde echaréis la cantidad a vuestro gusto.



Verter la masa en los moldes de las magdalenas hasta que quede un dedo del borde y dejarlos reposar en el frigorífico durante 1½ hora.

Precalentar el horno a 230°C, calor arriba y abajo. Antes de hornear espolvorear las magdalenas con azúcar. Meterlas en el horno y bajar la temperatura hasta 220°C, hornear durante 12-14 minutos, altura media.



Vigilar el horno para que no se quemen pero **sin abrirlo**. De todas formas, cada horno es un mundo.

Si seguís los trucos, no dudéis ni por un momento: **Os saldrán unas magdalenas de exposición, como las de la foto, con copete.**

Visítanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Danos tus opiniones o consultas en el correo: hola@masqpostres.es

O si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

agosto 1, 2014

Autor

admin

default watermark