

Magdalenas

de limón y margarina



Ingredientes

- 2 huevos medianos a temperatura ambiente
- 125 g de margarina o mantequilla a temperatura ambiente
- 125 g de azúcar
- 160 ml de leche o yogurt a temperatura ambiente
- 250 g de harina de trigo de repostería
- 16 g de levadura química en polvo (1 sobre de Royal)
- Ralladura de 1 limón para aromatizar
- Unos 20 moldes para magdalena del nº 7

Mano de obra : 10 minutos

Horneado: 15 - 18 minutos

Cantidad : 20 magdalenas



- 1** Preparamos los moldes repartiéndolos sobre una bandeja plana. **Ponemos a calentar el horno a 200°C = 390°F**. Colocamos todos los ingredientes encima de la mesa, para no olvidar ninguno y para que la margarina o mantequilla, los huevos y la leche tomen temperatura ambiente. Es importante respetar las cantidades si queremos que le salga el copete a las magdalenas.
- 2** Comenzamos batiendo la **margarina** con el **azúcar** hasta conseguir crema. Mientras seguimos batiendo echamos los **huevos**, la **leche**, la **ralladura de limón** y terminamos pasando por un colador la **harina** muy bien mezclada con la **levadura**. Tamizamos y removemos con ayuda de una cuchara o espátula, suavemente y con movimientos envolventes.
- 3** Para llenar los moldes podemos ayudarnos de dos cucharas o una manga pastelera. Para el molde nº 7 la medida aproximada es de 2 cucharadas por cada molde (dejamos un poquito, un centímetro del molde, sin cubrir). Espolvoreamos una pizca de azúcar por encima a cada magdalena justo antes de meterlas en el horno.
- 4** **Horneamos a 200°C durante unos 15-18 minutos** dependiendo del tamaño de las magdalenas, lo doradas que nos gusten y de la altura a la que nos encontremos. Es importante no abrir el horno durante la cocción para que puedan aumentar de tamaño y que se cocinen bien para que no se bajen, por ello nos aseguramos pinchando y si sale seco las podemos sacar. El color y tamaño de la magdalena nos indicará el momento apropiado para comprobarlo.