

Magdalenas de Naranja

Para aproximadamente 22 unidades

Subida por antonio el 01/03/2010

Etiquetas: Bizcochos, Postres, Tmx



INGREDIENTES

- 1/2 Naranja de zumo con piel
- 4 Huevos
- 200 g. de Azúcar
- 200 g. de Aceite de girasol
- 220 g. de Harina de repostería
- 1 Sobre de levadura química
- 1/2 Cucharadita de postre de Sal
- Azúcar (Para espolvorear las magdalenas antes de hornear)
- Moldes de papel para magdalenas

PREPARACIÓN

- 1 - Poner en el vaso la media naranja junto con los huevos y el azúcar, programar 3 minutos, temperatura 37°C, velocidad 5.
- 2 - Cuando pare, programar otros 3 minutos, velocidad 5, sin temperatura.
- 3 - Incorporar el aceite y mezclar 15 segundos, velocidad 5.
- 4 - Añadir la harina, la sal y la levadura y mezclar 8 segundos, velocidad 6.
- 5 - Poner los moldes de papel de las magdalenas dentro de otros moldes más duros, tipo flaneras, y rellenarlos con esta masa hasta las 3/4 partes (añadirles pepitas de chocolate si se quiere) y meterlos en la nevera 30 minutos.
- 6 - Precalentar el horno a 250°C, calor arriba y abajo.
- 7 - Justo antes de meter al horno, poner un poquito de azúcar encima de la masa.
- 8 - Bajar la temperatura del horno a 220°C y meterlas al horno, en la primer o segundo riel empezando por abajo, durante 15-20 minutos, depende del horno.