Magdalenas de nata



Subida por antonio el 07/04/2010
Etiquetas: Bizcochos, Postres, Tmx

INGREDIENTES

350 g. de Harina
250 g. de AzÃºcar
250 ml. de Aceite de girasol
100 ml. de Nata
1 Sobre de levadura quÃ-mica
4 Huevos grandes
La ralladura de un limÃ³n

PREPARACIÓN

Se pone la mariposa en las cuchillas y echar los huevos y el azÃºcar, y se programa 7 minutos a 40ÂºC y velocidad 3. Pasado el tiempo se aÃ±ade la ralladura de limÃ³n y se vuelve a mezclar unos segundos a velocidad 3
Se aÃ±ade la nata y el aceite y se mezcla 15 segundos a velocidad 2
A continuaciÃ³n, se quita la mariposa y se aÃ±ade la harina y levadura y se mezcla durante 5 segundos a velocidad 6, y si hace falta se termina de mezclar con la espÃ¡tula. Se deja reposar en el vaso 10 min. mientras precalentamos el horno.
Ya sÃ³lo queda rellenar las cÃ¡psulas de papel o de silicona hasta 3/4 de su capacidad, se espolvoreÃ¡n con azÃºcar y se meten en el horno. Yo lo he hecho con 180Âº y calor abajo.