



## MAGDALENAS CON MARGARINA LA VILLITA

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 30 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

- 125 gramos de margarina sin sal La Villita
- 125 gramos de harina de trigo
- 125 gramos de harina de maíz
- 1 sobre de levadura
- 125 g de azúcar
- 2/3 taza de leche
- 2 huevos
- Zumo de 1/2 limón
- Sal

## MODO DE PREPARACIÓN

Amiga, prepara unas deliciosas Magdalenas y haz que la cena en familia sea más que dulce.

Precalienta el horno a 200°C y prepara 12 moldes para magdalenas engrasados con margarina sin sal La Villita.

Tamiza en un recipiente las harinas con la levadura y la sal. En otro, batimos con una batidora de varillas los huevos con la leche, la margarina sin sal La Villita, el azúcar y el zumo de limón, hasta que quede esponjoso. Añade la mezcla de harina y remueve bien hasta obtener una masa homogénea.

Rellena los moldes con la masa hasta 2/3 de su capacidad. Hornea las magdalenas durante unos 15 minutos, hasta que hayan crecido y estén bien doradas. Espera un par de minutos fuera del horno, desmolda y déjalas enfriar completamente sobre una rejilla.