



MAGDALENAS DE LIMÓN Y MARGARINA

 Porciones: 20  Tiempo de preparación 30 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 2 huevos medianos a temperatura ambiente
- 125 g de margarina La Villita
- 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
- Ralladura de 1 limón para aromatizar

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, estas magdalenas son muy rápidas y fáciles de preparar y utilizaremos margarina La Villita.

Primero, 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 La Villita, los huevos y la leche tomen temperatura ambiente.

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.

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.

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.

¡Mmm!

<o:p></o:p>