

Magdalenas caseras



Autor: Down Lleida

Tiempo: 40 minutos

Para: 5 personas

Preparación

1. Poner el bote de yogurt natural en el bol.
2. Romper los 3 huevos en el bol. Remover bien la mezcla.
3. Llenar el bote de yogurt con azúcar e introducir en el bol.
4. Volver a llenar el pote de yogurt con azúcar e introducir en el bol. Remover bien la mezcla con la espátula pastelera.
5. Poner unas gotas de esencia de vainilla en el bol y remover bien.
6. Poner un sobre de levadura en el bol y remover.
7. Llenar el bote de yogurt con aceite. Poner en el bol. Remover bien.
8. Llenar el bote de yogurt con harina y poner en el bol. Remover bien.
9. Llenar otra vez el bote de yogurt con harina y poner en bol. Remover bien.
10. Llenar el bote de yogurt con harina una vez más y poner en el bol. Remover bien.
11. Poner los papeles de las magdalenas en los moldes. Ir llenando cada papel con dos cucharadas grandes de la pasta que hemos preparado (hasta la mitad aproximadamente).

Ingredientes:

- » Azúcar
- » 1 yogurt
- » Harina para repostería
- » 3 huevos
- » 1 sobre de levadura
- » Aceite
- » Esencia de vainilla



12. Introducir la bandeja en el horno a 180°C durante unos 20-25 minutos aproximadamente.
13. Cuando estén cocidas, sacar los moldes del horno.
14. Se pueden decorar las magdalenas por encima con alguna golosina o detallito de chocolate.
15. ¡Nosotros lo hicimos con las caritas DOWN!

ANTES DE EMPEZAR A COCINAR DEBEMOS TENER EN CUENTA LO SIGUIENTE:

- Ponerse el delantal
- Tener la cocina limpia
- Lavarnos las manos y secárnoslas
- Preparar los utensilios
- Preparar los ingredientes

Ingredientes

Azúcar



Yogurt: 1 unidad



Harina de repostería



Huevos: 3



Levadura: 1 sobre



Aceite



Esencia de vainilla



Utensilios

1 bol



1 cuchara



1 espátula pastelera



Moldes de magdalena



Papel vegetal para magdalenas



Bandeja de horno



Saca corazones manzanas



🍴 Preparación con imágenes

1



Poner el bote de yogurt natural en el bol.

2



Romper los 3 huevos en el bol.

3



Remover bien la mezcla.

4



Llenar el bote de yogurt con azúcar e introducir en el bol.

Repetir la operación otra vez.

Remover bien la mezcla.

5



Poner unas gotas de esencia de vainilla en el bol y remover bien.

6



Poner un sobre de levadura en el bol y remover.

7



Llenar el bote de yogurt con aceite. Poner en el bol. Remover bien.

8



Llenar el bote de yogurt con harina y poner en el bol. Remover bien.

9



Llenar otra vez el bote de yogurt con harina y poner en bol. Remover bien.

10



Llenar el bote de yogurt con harina una vez más y poner en el bol. Remover bien.

11



Poner los papeles de las magdalenas en los moldes.

12



Ir llenando cada papel con dos cucharadas grandes de la pasta que hemos preparado (hasta la mitad aproximadamente)

13



Terminar de llenar todos los papeles de magdalenas.

13



Introducir la bandeja en el horno a 180°C durante unos 20-25 minutos aproximadamente.

14



Cuando estén cocidas, sacar los moldes del horno.

15



Se pueden decorar las magdalenas por encima con alguna golosina o detallito de chocolate.

16



¡Nosotros lo hicimos con las caritas DOWN!