

MAGDALENAS



INGREDIENTES:

500 gr HARINA (BAJA EN PROTEÍNAS)
250 gr. AZÚCAR
250 gr MANTEQUILLA
400 ml. SUSTITUTO DE LECHE
RALLADURA PIEL DE LIMÓN
½ CUCHARADITA DE LEVADURA (TIPO
ROYAL)
1 CUCHARADITA DE SUSTITUTO DE
HUEVO

RECETA:

Batir muy bien el azúcar, el sustituto de leche, el sustituto de huevo, la mantequilla y la ralladura de limón hasta completa homogenización. Seguidamente se añade la cantidad de harina y levadura. Se bate la masa durante cinco minutos a mano o dos minutos con batidora eléctrica hasta obtener una masa homogénea y fina.

Con una cuchara se depositan porciones de masa en los moldes de papel tipo magdalenas, llenándolos hasta la mitad.

Se espolvorean por encima con un poco de azúcar y se introducen en el horno precalentado a 220° C durante veinte minutos hasta que estén doradas.