

## Magdalenes

Ideals per esmorzar o berenar i prou fàcils de fer. Es poden aromatitzar amb llimona, anís, vainilla o boletes de xocolata i estan bones de qualsevol manera. Bon profit, culinaris!



**Racions:** 4

**Taula d'ingredients:**

120 g farina de blat  
1 rovell d'ou  
2 ou  
60 g sucre blanc (sense contar el de decorar)  
100 ml oli d'oliva suau  
50 ml llet sencera  
pell de llimona  
1 culleradeta llevat en pols  
1 culleradeta bicarbonat  
1 pessic sal

**Passos d'elaboració:**

PAS 1 / Posar a infusonar l'oli i la pell de llimona en un cassó, a foc molt baix durant 15 minuts. Deixar refredar a temperatura ambient PAS 2 / Mentrestant, tamisar junts la farina, el llevat, el bicarbonat i la sal PAS 3 / En un altre bol, posar el sucre, els ous i el rovell. Batre fins a blanquejar i afegir, sense deixar de batre, l'oli colat mica en mica, la llet i la farina. Seguir remenant fins a obtenir una pasta homogènia

PAS 4 / Omplir els motlles de magdalena fins a la meitat i decorar amb sucre si es vol.  
Fornejar amb el ventilador a 180-200° uns 15 minuts, vigilant que no es cremin

**Classificació per temps:** Mig

**Classificació per preu:** Barat

**Classificació per dificultat:** Normal

---

**URL d'origen:** <http://culinaris.tv/receptes/magdalenes>