

magdalenas



- 3 huevos.
 - 1/4 litro de leche.
 - 1/4 kg de azúcar .
 - 1/4 litro de aceite.
 - 1 kg de harina.
 - Raspaduras de limón: 1 unidad.
 - 1 cucharadita de levadura.
 - Moldes de papel
1. En un recipiente hondo se baten los huevos, se añade la raspadura de limón y la leche.
 2. Cuando esté todo ligado se le echa el aceite de oliva crudo, el azúcar, la levadura y la harina que admita (la mezcla no tiene que quedar muy espesa, no es como una masa).
 3. Podemos añadir a la mezcla el fruto rojo que más nos guste, virutas de chocolate, nueces u otro fruto seco, trocitos de manzana o cualquier otra fruta, etc.
 4. Después, se pasa a rellenar cada molde hasta la mitad, se le espolvorea por encima un poco de azúcar y se mete en el horno a temperatura media, más o menos un cuarto de hora. (Hasta que las magdalenas hayan subido y adquieran en color tostado por encima).