



<https://www.mepillasquisando.com>



## MAGDALENAS DE NARANJA



RECETA Y FOTO POR GENTILEZA DE MI HIJO ANTONIO

### INGREDIENTES:

- 250 gr de harina bizcochona.
- 1 Naranja la ralladura y el zumo.
- 4 Huevos.
- 200 gr. De Azúcar.
- 150 ml. De Aceite de girasol.
- 1 Sobre de Levadura royal.
- 1 Pizca de Sal.
- Molde de silicona o cápsulas de papel.

### ELABORACIÓN

Pre calentamos el horno a 220°. Batimos con el accesorio varillas de la batidora, los huevos con el azúcar hasta que blanqueen. Añadimos la ralladura y zumo de naranja, el aceite, la sal y seguimos batiendo hasta que todo esté integrado. Añadimos la harina, levadura y mezclamos con una espátula, con movimientos envolventes. Metemos la mezcla en el frigorífico al menos media. Llenamos los moldes hasta los 2/3 y metemos al horno con calor arriba y abajo. Si utilizamos las cápsulas de papel las ponemos dentro de unos moldes de cup cake para que las magdalenas no se abran. Una vez cerrado el horno bajamos la temperatura a 200° y horneamos unos 20 minutos, hasta que las magdalenas suban y doren. Una vez frías podemos decorar con chocolate fundido negro y con leche. Poniendo unos fideíllos de dulce y estrellitas antes que se cuaje el chocolate.

<https://www.mepillasquisando.com>