



# RECETA MAGDALENAS DE VAINILLA

## Ingredientes

- 3 Huevos
- 170 gr de azúcar
- 1 cucharadita de azúcar avainillado o esencia
- ¼ cucharadita de sal
- 80 ml de leche fría
- 170 ml de aceite de girasol
- 210 gr de harina tamizada
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 8 gr de levadura en polvo
- Azúcar para espolvorear

## Elaboración

1. En un bol ponemos los 3 huevos, el azúcar y la sal y batimos hasta que quede una mezcla blanquecina
2. Sin dejar de batir, añadimos poco a poco el aceite, luego la leche y por último la vainilla. Batimos un poco más
3. Agregamos la harina, la levadura y el bicarbonato (si la harina lleva levadura incorporada, no hace falta añadir más)
4. Mezclamos bien todos los ingredientes, tapamos y metemos en la nevera 30 min
5. Precalentamos el horno a 200° C y para cocinar las magdalenas lo bajaremos a 180°C
6. Pasado el tiempo, ponemos los moldes en la bandeja del horno y los rellenamos con la mezcla y espolvoreamos el azúcar por encima y al horno.



*Bego Martín*