

Magdalenas de NATA

Ingredientes:

- 350 gr de Harina (Aprox 200 gr harina arroz +150gr almidón (maizena, fécula patata, mandioca...) todo de harina de repostería
- 250 gr de Azúcar
- 150 mml de aceite (girasol, oliva...)
- 200 gr de nata
- 1 sobre doble de gasificante o 1 de levadura de repostería.
- 250 gr de huevos (4+ o -)
- La ralladura de 1 limón o de 1 naranja.

Elaboración:

Batimos el azúcar con los huevos, hasta que queden blanquecinos y espumosos.

Añadimos el resto de ingredientes, excepto la harina y gasificante o levadura (que se pondría unos 10gr, más o menos) y batimos muy bien.

Ahora echamos la harina mezclada con el gasificante, todo tamizado y mezclamos con cuidado.

Metemos la mezcla en la nevera y encendemos el horno (arriba y abajo) a 220°, al cabo de 20 minutos (como mínimo) llenamos las cápsulas algo más de la mitad y metemos al horno, sólo dejamos encendido abajo y entonces bajamos la temperatura a 180°-200° (según lo que calienta nuestro horno) Unos 13-15 minutos, que veamos que ya están hechas.

Con ésta cantidad, salen algo más de dos docenas de magdalenas. Riquíiiiisimas!!!