

MAGDALENAS DE PUEBLO

Ingredientes

- *375 gr de harina de fuerza*
- *3 huevos*
- *250 ml de aceite*
- *250 ml de leche entera*
- *250 gr de azúcar*
- *ralladura de 1 limón*
- *4 sobres dobles de gaseosa*

Preparación

En primer lugar, se baten los huevos con el azúcar durante 10 minutos aproximadamente con batidora de varillas eléctrica hasta conseguir emulsionar los huevos, es decir, hasta lograr una crema blanquecina que doble el volumen. Seguidamente añadir la ralladura de limón (sin parte blanca) y seguir batiendo.

Una vez que tenemos esta crema bien mezclada, añadir el aceite poco a poco, en forma de hilo, sin dejar de batir, cuando vemos que está perfectamente incorporada, se añade la leche, también de la misma forma, o sea, en hilillo y sin dejar de batir.

Cuando vemos que está bien batido todo el conjunto, se echan los cuatro sobres dobles de gaseosas y mezclaremos (notaremos que aumenta de volumen la masa, por lo que deberemos tener la precaución de realizar todo el batido en un bol bastante grande).

Este es el momento de añadir la harina a la mezcla anterior. Se tamizará la harina y se irá incorporando al batido por tandas, mezclando con varillas manuales, con movimientos envolventes y moviendo la varilla de abajo hacia arriba.

Se procurará no castigar demasiado el batido, mezclando la harina solamente hasta que desaparezcan los grumos y esté bien incorporada a la mezcla. Cuando tengamos lista la masa, se mete en la nevera durante 20/30 minutos.

Por otro lado, se preparará una bandeja rígida de magdalenas, se le colocarán papelillos en el interior de cada hueco y se irán rellenando con la mezcla (en caso de que se quiera echar un poco de chocolate picado se echa un poco de masa , encima el chocolate y se acaba con más masa). Es interesante llenar 2/3 de papelillo o algo más para que queden con un bonito copete. Espolvorear un poco de azúcar encima de cada magdalena.

También es importante poner los papelillos de magdalenas en un molde rígido para que la masa se impulse hacia arriba y no pierda la forma.

Se hornean a 200°C durante 15 minutos.

Podemos guardarlas en un recipiente hermético o incluso congelarlas, después las calientas en el microondas y están como recién hechas.

¡¡Ricas ricas!!