



MACDALENAS DE GOMINOLAS DE COLORES Y SABORES

"Es una receta sencilla, para tardes de meriendas o de estar en casa viendo la televisión. En mi casa siempre hemos sido muy golosos y estas macdalenas se pueden disfrutar en cualquier momento."

- MONTSE -

MAGDALENAS DE GOMINOLAS, DE COLORES Y SABORES

por Montse



30M **30 M** **30 M**
30 M **30 M** **30 M**
30 M **30 M** **30 M**

INGREDIENTES

- 2 huevos medianos
- 110 g de azúcar moreno
- 50 g de aceite de girasol
- 60 ml de leche
- 110 g de harina
- 6 g de levadura química
- 80 g de gominolas o nubes de colores
- Azúcar glas

TRUCOS

Para dar más sabor a la masa, en un pequeño cazo ponemos 30 g de gominolas y con cuidado de que no se quemen vamos deshidratadas. A continuación, incorporamos la leche para obtener una emulsión, lo colamos y lo añadimos en el último momento a la masa.

PREPARACION

1. Calentamos previamente el horno a 180 °C con calor arriba y abajo. Batimos los huevos con el azúcar moreno hasta formar una crema. Agregamos poco a poco el aceite mientras seguimos batiendo.
2. Incorporamos a la masa la harina con la levadura previamente tamizada, añadimos la leche, removemos con una lengua de repostería hasta integrar todo y el resultado tiene que ser una masa homogénea. En el último momento incorporamos las gominolas.
3. Vertemos con cuidado la masa en los papeles de colores para macdalenas, que a su vez están dentro de un molde a la medida.
4. Hornearnos 15 o 20 minutos, depende del tamaño de los moldes. En los últimos 5 minutos incorporamos las macdalenas o las nubes en el centro de cada macdalena. Retiramos del horno y dejamos enfriar. Espolvoreamos con azúcar glas.

a mi familia le gusta más cuando...

.....

.....

.....

.....



MAGDALENAS DE GOMINOLAS DE COLORES Y SABORES

"Es una receta sencilla, para tardes de meriendas o de estar en casa viendo la televisión. En mi casa siempre hemos sido muy golosos y estas magdalenas se pueden disfrutar en cualquier momento."

- MONTSE -

MAGDALENAS DE GOMINOLAS, DE COLORES Y SABORES

por Montse



30 M

DIFICULTAD

INGREDIENTES

- 2 huevos medianos
- 110 g de azúcar moreno
- 50 g de aceite de girasol
- 60 ml de leche
- 110 g de harina
- 6 g de levadura química
- 80 g de gominolas o nubes de colores
- Azúcar glas

TRUCOS

Para dar más sabor a la masa, en un pequeño cazo ponemos 30 g de gominolas y con cuidado de que no se quemen vamos deshaciéndolas. A continuación, incorporamos la leche para obtener una emulsión, lo colamos y lo añadimos en el último momento a la masa.

PREPARACIÓN

1. Calentamos previamente el horno a 180 °C con calor arriba y abajo. Batimos los huevos con el azúcar moreno hasta formar una crema. Agregamos poco a poco el aceite mientras seguimos batiendo.
2. Incorporamos a la masa la harina con la levadura previamente tamizada, añadimos la leche, removemos con una lengua de repostería hasta integrar todo y el resultado tiene que ser una masa homogénea. En el último momento incorporamos las gominolas.
3. Vertemos con cuidado la masa en los papeles de colores para magdalenas, que a su vez están dentro de un molde a la medida.
4. Horneamos 15 o 20 minutos, depende del tamaño de los moldes. En los últimos 5 minutos incorporamos las gominolas o las nubes en el centro de cada magdalena. Retiramos del horno y dejamos enfriar. Espolvoreamos con azúcar glas.

a mi familia le gusta más cuando...