

Magdalenas de nata



Ingredientes

- 350 g de harina
- 1 sobre (16gr) de levadura química tipo Royal
- 4 huevos medianos
- 150-250 g de azúcar -al gusto-
- Ralladura de medio limón o al gusto
- 100 g de nata para cocinar o para montar o yogur
- 250 g de aceite de girasol
- Azúcar blanquilla para espolvorear por encima
- **Útiles:**
- Manga pastelera (opcional)
- Cápsulas para magdalenas (24 unidades)
- 1 molde para magdalenas metálico

Pasos a seguir

1. Tamiza en el vaso la harina con la levadura, programando **30 segundos en velocidad 3**. Retira y reserva.
2. Pon la mariposa en las cuchillas. Vierte los huevos y el azúcar y programa **7 minutos, 37°, velocidad 3**.
3. Incorpora la ralladura de limón y **sin temperatura**, programa **6 minutos, velocidad 3**.
4. Añade la nata y el aceite de girasol, mezcla **3 minutos en velocidad 2**.
5. Sin mariposa, agrega la harina tamizada con la levadura. Mezcla a mano con la espátula cuidadosamente y termina programando **5 segundos en velocidad 6**.
6. **Pasa la mezcla a una manga pastelera** para que sea más fácil verter dentro de las cápsulas -o usa unas cucharas- y mientras **precalienta el horno a 230°C**, con **calor arriba y abajo** o ventilador.
7. **Reparte la masa en moldes de papel, llenando hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad** y deja reposar unos 10 minutos.
8. **Espolvorea un poco de azúcar** sobre la superficie de la masa y deja reposar un ratito mientras se termina de calentar el horno.
9. Introduce las magdalenas en el horno. **Baja la temperatura a 210°C y hornea entre 12-14 minutos hasta que estén doradas**.