



serunion 
educa

Recetas riquísimas para hacer en casa

Magdalenas de Carmelo

Carmelo Herrainz Bueno- Jefe de cocina del colegio
Zola Las Rozas (Madrid)

Ingredientes

CANTIDAD PARA 4 PERSONAS

- 6 huevos XL
- Ralladura de 2 limones
- 330 g (1 taza y $\frac{1}{4}$) de aceite de oliva
- 330 g (1 taza y $\frac{1}{4}$) de azúcar
- 330 g (2 tazas y $\frac{1}{2}$) de harina
- 2 sobres de levadura en polvo
- 1 cuchara de café de canela molida (opcional)

Receta

1. En un bowl, bate los huevos durante 5 minutos. (Si tienes batidora eléctrica, mejor, ya que batirás más rápido).
2. Añade el azúcar y bate durante 1 minuto. Luego añade el aceite y acaba de batir durante 1 minuto más. Añade la ralladura de limón.
3. Por último, añade la harina, la canela y la levadura pasándolo antes por un colador. Mézclalo muy despacio con la ayuda de una varilla.
4. Rellena los moldes de magdalena hasta las 3 cuartas partes de su capacidad.
5. Precalienta el horno a 180 °C y hornea durante 25 minutos.





Recetas riquísimas para hacer en casa

*Más sano
¡más bueno!*

Si quieres la opción + saludable, utiliza harina integral y azúcar de caña sin refinar.

Alérgenos

HUEVO Y GLUTEN

LEER ATENTAMENTE EL ETIQUETADO DE TODOS LOS INGREDIENTES QUE SE VAN A UTILIZAR PARA COMPROBAR LA PRESENCIA O AUSENCIA DE ALÉRGENOS.