les receptes d'Alícia

MAGDALENA SENSE OU

INGREDIENTS

- 360 g farina
- 15 g llevat químic en pols (sense traces d'ou)
- 180 g mantega
- 270 g sucre
- 180 g llet en pols
- 450 g llet semi-desnatada

ELABORACIÓ

1. Barregeu la farina i el llevat.
2. Passeu-ho per un colador tot plegat. Reserveu-ho.
3. Escalfeu uns segons la mantega fins que prengui textura de pomada.
4. Bateu la mantega amb el sucre.
5. Aneu afegint la llet en pols i seguidament la llet semi-desnatada.
6. Seguiu-ho batent amb un túrmix o robot amb varetes.
7. Un cop ben barrejat, aneu afegint la mescla de farina i llevat.
8. Un cop ben barrejat, empliu motlles de magdalena (d'aquesta recepta en surten de 4-6 unitats).
9. Coeu-ho al forn a 170º durant 20 minuts aproximadament.

NOTES:

www.alicia.cat
Aquesta i moltes més receptes saludables!

Descarrega-la a www.alicia.cat/receptes, munta-la i a fer vida sana!
LA PIRÀMIDE ALÍCIA DE L'ALIMENTACIÓ SALUDABLE