

# Megamagdalena aragonesa



## Elementos del invento:

- 125 gr de harina
- 125 gr de azúcar
- 3 huevos
- 65 gr de mantequilla
- 65 gr de manteca de cerdo
- 25 gr de anís dulce
- 1 / 2 sobre de levadura en polvo

## Elaboración de los elementos:

Derretimos la mantequilla y la manteca y reservamos.

Batimos los huevos junto con el azúcar, hasta que tripliquen su volumen.

Añadimos el anís, la mantequilla y la manteca.

Por último, añadimos la harina y la levadura tamizadas.

Ponemos en el molde elegido y horneamos a 180 grados durante 60 minutos o hasta que al pinchar con un palillo, éste salga limpio.

¡Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>