

Magdalenas de chocolate



Elementos del invento:

- 4 huevos
- 175 gr de azúcar
- 60 gr de leche
- 190 gr de aceite de girasol
- 180 gr de harina
- 30 gr de cacao en polvo sin azúcar
- 1 / 2 sobre de levadura en polvo

Elaboración de los elementos:

Batimos los huevos junto con el azúcar. Añadimos la leche y el aceite de girasol. Por último añadimos el cacao, la harina y la levadura tamizadas. Dejamos reposar la masa durante 3 horas en la nevera.

Ponemos en los moldes elegidos y horneamos a 210° durante 15 minutos.

Ale, a disfrutar!!!

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