

MAGDALENAS *de nata*



Ingredientes para 24 unidades:

- 350 gr de harina
- 250 gr de azúcar
- 250 ml de aceite de girasol
- 100 ml de nata
- 1 sobre de levadura
- 4 huevos
- ralladura de 1 limón

Preparación:

Batimos los huevos junto con el azúcar hasta que blanqueen y tripliquen su volumen. A continuación añadimos el aceite de girasol y la nata. Mezclamos bien.

Por último añadimos la harina, la levadura y la ralladura de limón.

Ponemos la masa en una manga pastelera y llenamos nuestras cápsulas de magdalenas casi en su totalidad.

Horneamos a 180° (yo con aire) durante 20 minutos.

[Con las zarpas en la masa](#)