



*magdalenas de turrón*

Ingredientes para 15 unidades:

- 1 tableta de turrón de Jijona
- 2 huevos
- 210 ml de leche
- 200 gr de harina
- 1 sobre de levadura química = 14 gr aproximadamente

Preparación:

Con la ayuda de una batidora disolvemos el turrón junto con la leche (yo he usado una tipo americana). A continuación añadimos los huevos. Por último, la harina junto con la levadura.

Rellenamos las cápsulas de magdalenas y horneamos a 180° (yo con aire) durante 20 minutos.

[Con las zarpas en la masa](#)