



MAGDALENAS

de ricotta y chocolate

Ingredientes para 24 unidades:

4 huevos tamaño M de gallinas felices

250 gr de azúcar

250 gr de ricotta

225 ml de aceite de girasol

4 parejas de sobres de gaseosas

375 gr de harina

200 gr de chips de chocolate

Preparación:

En un bol grande batimos los huevos junto con el azúcar hasta que blanqueen. A continuación añadimos el aceite en forma de hilo. Agregamos el queso ricotta y mezclamos.

Finalmente, incorporamos los sobres gasificantes y la harina, mezclamos y refrigeramos durante 1 hora.

Con la ayuda de una espátula mezclamos la masa ligeramente y añadimos los chips de chocolate, removemos nuevamente lo justo para que se mezclen bien los chips con la masa.

Rellenamos nuestras cápsulas.

Horneamos a 220° durante 5 minutos. A continuación bajamos a 200° y horneamos entre 10-12, en función de vuestro horno y de lo doradas que os gusten las magdalenas.

[Con las zarpas en la masa](#)