



*MAGDALENAS
de naranja y chocolate*

Ingredientes para 24 unidades:

4 huevos de gallinas felices

250 gr de azúcar

ralladura de 1 naranja

250 ml de zumo de naranja

225 ml de aceite de girasol

4 sobres dobles de gaseosa

375 gr de harina

250 gr de pepitas de chocolate

Preparación:

En un bol grande batimos los huevos junto con el azúcar hasta que blanqueen. A continuación añadimos la ralladura y el zumo de la naranja, mezclamos. Agregamos el aceite en forma de hilo. Finalmente, incorporamos los sobres de gaseosa y la harina.

Refrigeramos durante 1 hora.

Pasado ese tiempo, añadimos las pepitas de chocolate.

Rellenamos nuestras cápsulas y espolvoreamos con un poco de azúcar.

Horneamos a 200° durante 11-13 minutos.

[Con las zarpas en la masa](#)