

RETO SEMANAL

MAGDALENAS CASERAS

¿Qué tal estáis familias? Poco a poco vamos viendo la “luz” al final del túnel...

Mientras volvemos poquito a poquito a tan ansiada normalidad, aquí os dejo otra receta para que paséis un agradable rato familiar en la cocina.

INGREDIENTES

- 200 gr. Harina Integral
- 125 gr. Panela
- 125 gr. Mantequilla
- 2 Huevos
- 4 Cucharadas de Leche
- 2 Cucharaditas de Levadura
- 1 Cucharadita de esencia de Vainilla
- 1 Pizca de Sal

Ponemos en un bol la panela, la sal, la mantequilla derretida y la esencia de vainilla. Mezclamos hasta conseguir una pasta cremosa. Seguidamente añadimos los huevos de 1 en 1 y mezclamos entre paso y paso. Una vez bien mezclado, añadimos la harina junto con la levadura y damos vueltas hasta que tengamos una masa homogénea. Por último, echamos poco a poco la leche hasta mezclarlo todo bien.

Una vez hecha la mezcla, rellenamos las cápsulas de papel hasta la mitad y las horneamos durante 15/20 min., en el horno previamente calentado a 180°C.

Esta es una opción ideal para una merienda de fin de semana sin renunciar a una alimentación saludable.

Gracias.

Un Saludo Familias.