



Sencillos, Naturales y... ¡Hechos por tí!

Magdalenas Integrales



Ingredientes (para 4 personas)

300 g de harina integral*	200 g de azúcar moreno
1 sobre de levadura	125 ml de leche**
4 huevos	125 g de mantequilla
1 cucharadita de ralladura de piel de limón o naranja	Moldes de papel
	Azúcar glacé para espolvorear (opcional)

Paso a paso

- 1** Precalentar el horno a 180°C. Mezclar la harina con la levadura. Ablandar (*no derretir*) la mantequilla en el microondas hasta que esté cremosa y añadir el azúcar; mezclar bien. Añadir los huevos, 1 a 1, la ralladura, la leche y la harina con levadura.
- 2** Batir bien la masa, que quede fina y uniforme. Verter en los moldes, llenando hasta la mitad.
- 3** Hornear de 15 a 20 minutos, hasta dorar. Dejar enfriar a temperatura ambiente y espolvorear con azúcar glacé.

* Puede usarse harina de trigo.

** Opcional, leche de soja.