

Horno: 220°C – 210°C Tiempo: 15' Cantidad: 10 magdalenas

Magdalenas

Ingredientes:

1 cup (130 gr.) de harina de trigo normal
¼ cup (30 gr.) de almidón de maíz (maicena)
1 teaspoon de levadura química
⅛ teaspoon de sal
⅛ teaspoon de canela molida de Ceilán
Una pizca de nuez moscada molida

2 huevos medianos
⅔ cup (135 gr.) de azúcar blanco
¼ cup (60 ml) de leche
½ cup (120 ml.) de aceite de girasol
Azúcar blanco, para decorar

- En un bol mediano tamizar la harina, la maicena, la levadura, la sal y las especias. Reservar.
- En una jarra mezclar la leche y el aceite. Reservar.
- En un bol grande batir los huevos con el azúcar a velocidad alta hasta que la mezcla doble en volumen, espese y quede de color pálido (3-5 minutos). Añadir la leche y el aceite en un hilo fino mientras se sigue batiendo hasta que quede bien integrado.
- Añadir la harina en tres tandas, mezclándola con una espátula y con movimientos envolventes hasta que quede completamente incorporada. No mezclar en exceso.
- Tapar el bol con film transparente y dejarlo reposar en la nevera 2-3 horas como mínimo.
- Precalentar el horno a 220° C y colocar la rejilla en el centro del horno. Cubrir un molde metálico de muffins con los moldes de papel.
- Con la ayuda de una cuchara de helado (o dos cucharas) repartir la masa en los moldes (algo más de un 1/4 cup para cada magdalena). Deben quedar 3/4 llenos. Si se desea, poner un poco de azúcar en el centro de cada magdalena.
- Meter la bandeja en el horno, bajar la temperatura a 210° C y hornear 15 minutos o hasta que las magdalenas queden doradas y al insertar un palillo en el centro de las magdalenas éste salga limpio. Sacar el molde del horno y dejarlo reposar 2-3 minutos antes de desmoldar las magdalenas y enfriarlas sobre una rejilla.