



Magdalenas Mañanas Navideñas

INGREDIENTES (9 UNIDADES)

- 100gr de azúcar
- 20gr de azúcar moreno
- 10gr de azúcar avainillado*
- 125gr de harina.
- 125gr de mantequilla ligera.
- 2 huevos
- 2 cucharaditas de levadura
- 2 cucharadas de leche desnatada
- 1 cucharada de aroma de vainilla

DECORACION

- 85gr de chocolate negro
- 30gr de leche desnatada
- 100ml de nata para montar
- 2 cucharadas de azúcar

* si no tenemos azúcar moreno ni avainillado, ponemos 130gr de azúcar normal.



Receta 026

Dulces

15 de Diciembre 2014

Ingredientes principales

azúcar, harina, huevos, leche, mantequilla

Buenos Lunes!!! ya estamos una semanita más con vosotros, listos para animaros a que os pongáis manos a la obra y cocinéis algunos de nuestros deliciosos y sencillitos platos.

En este post, os dejo una receta, para mi básica; unas buenísimas magdalenas!! madre mía como me gustan... jeje! además son muy socorridas, en una cajita de lata aguantan una semanita intactas, aunque ya os digo que volaran mucho antes!! nosotros somos dos, y como mucho duran tres días.

Es un desayuno dulce, sanito (porque son caseras) e ideal para mojar en el coffe! , también son estupendas para media tarde, la verdad es que son toda una tentación!!

Como veis en las fotos, ya tenemos toda la casa totalmente ambientada en la navidad, para mí esta ideal así, pero a Dio le parece un poco recargada... jaja!! la navidad ya es un poco barroca por sí sola, y yo lo exagero un poquito más, jeje, me encanta!!

Ya os dejo con la receta, que podríamos considerarla como la primera receta navideña, ya que le viene genial para estas fechas tan familiares, también os dejo dos formas de presentarlas: la tradicional magdalena o las súper decoradas, estás son mucho más dulces e impresionantes, realmente son muy resultonas y quedaremos como buenísimos anfitriones ofreciendo a las visitas estas magdalenitas riquísimas!!

MANOS A LA OBRA

1. Lo primero es pre-calentar el horno a 180° arriba, abajo y ventilador.

2. Mezclamos la mantequilla con el azúcar, hasta que los dos ingredientes estén perfectamente integrados, en este momento añadimos los huevos; hasta que no se haya integrado el primer huevo, no echamos el siguiente, reservamos la masa.

3. Pesamos la harina y la levadura, y vamos añadiéndola sin dejar de batir, tamizándola con

el colador, poco a poco, para que no se creen grumos.

4. Cuando este todo bien integrado, añadimos las dos cucharadas de leche y el aroma de vainilla, y seguimos batiendo con cariño!!

5. Preparamos los moldes para nuestras magdalenitas; necesitamos una bandeja aposta para muffins, porque sino solo con el papel no crecerán tan bonitas, tienden a chafarse!, rellenamos los moldes mas o menos dos tercios del molde, porque si los llenamos demasiado se desbordaran.

6. Las metemos en el horno a 180°, poniendo el horno en modo solo calor por abajo. El tiempo de horneado va entre 15 a 20 minutitos, yo las tuve exactamente 17 minutos!, el tiempo ha de ser exacto, no se puede abrir para pinchar con el palillo, ojo!! esto es importante si lo abrimos y cerramos nos bajaran de golpe.

7. Cuando pase el tiempo, las sacamos y las tiramos con el molde al suelo, y no estoy loca!! jaja!! es para asustarlas y que bajen lo mínimo! las dejamos 5 minutitos en su molde y luego las dejamos enfriar sobre una rejilla (la del horno mismo nos sirve).

8. Las podemos dejar así, que quedaran muy guapas y ricas o... seguir de pasteleros y ponernos a decorarlal!!! para una merienda o fiesta infantil podemos hacer magdalenas muy chulas!!

9. Si decidimos decorar es muy fácil; calentamos la leche en el micro, cuando hierva vertemos el chocolate muy bien cortadito, y sin remover lo dejamos 3 minutos, luego mezclamos y nos quedara un chocolate genial!! montamos la nata con el azúcar y nos ponemos creativos jaja!!! Cortamos la magdalena mas o menos por la mitad y la rellenamos de choco y nata, cerramos pero no muy bien, que quede informal, y encima ponemos mas nata y algo que haga de guinda, yo he puesto una mora pero lo que tengamos; una chuche, un trocito de piña, fresa, etc...

10. Las colocamos en una bandejita mona y listas nuestras creativas pero de receta tradicional magdalenas!!!

Os he puesto la receta básica de las magdalenas, pero a partir de esta podéis hacer mil variaciones, por ejemplo, si a esta receta le añadimos 5 cucharas de cacao en polvo, ya tenemos magdalenas de choco!!! También podemos añadirles a la masa alguna fruta o avellanas, lo que os guste y se os ocurra!!! como la decoración, podéis utilizar: crema pastelera o alguna confitura!! infinitas posibilidades nos da esta receta, espero que las disfrutéis , muchos besos y hasta la próxima semana!!!)

