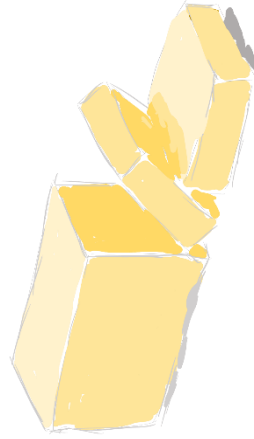


Magdalenas de nata



250g de mantequilla
derretida y enfriada



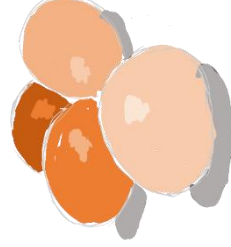
400gr de
harina floja



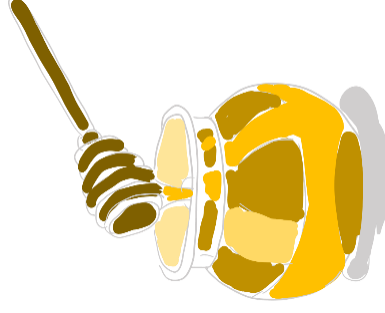
400g de
azúcar



1 sobre de
levadura



4 huevos



1 cucharada
de miel



ralladura de
una naranja

Batir huevos y azúcar hasta que blanqueen y
levanten.

Añadir miel, ralladura y nata,; batir bien
cada ingrediente antes de añadir el siguiente.

Echar mantequilla en forma de hilo sin
dejar de batir.

Mezclar harina y levadura y añadir
tamizadas a la mezcla anterior.

Batir todo durante 2' a velocidad fuerte.
Precalentar horno a 250°. Volcar el molde y
hornear a 180° calor arriba-abajo, hasta
dorar, aproximadamente 15' dependiendo del
tamaño.

Sacar una rejilla hasta que enfrién.



150ml de nata
líquida 35% m.g.

