

MAGDALENES CASOLANES

RECEPTA DE LAIA LLADÓ

FÀCIL

ingredients per 12 

4 ous

200 grams de sucre

200 grams de mantega

200 grams de farina

1 sobre de llevat en pols (16 grams)

1. Agafem un bol i posem els 4 ous i el batem.
2. Afegim el sucre i ho barregem tot fins que surtin bombolles
3. Desfem la mantega i la posem al bol
4. Posem la farina i el llevat i ho barregem bé una altra vegada
5. Ha de quedar una massa sense grumolls i tota igual (homogènia)
6. Posem els motlles en una safata de forn i els omplim fins la meitat amb la massa que hem preparat.
7. Posem le magdalenes dins el forn que ja tindrem obert una estona abans perque estigui calent. 20 minuts a 180°.
8. Les treiem del forn i les deixem refredar a temperatura ambient

CONSELL DE LA CUINERA

A mi com més m'agraden es amb crema de xocolata. Agafo la magdalena i la parteixo per la meitat poso molta xocolata i la torno a tancar i després torno a posar xocolata per sobre.

Mmmmmmm! estan boníssimes!!!

Que aprofiti!

LaiaLladó

 Aquestes magdalenes les he fet jo

