

# Receta de magdalenas caseras de la abuela



Receta de magdalenas caseras de la abuela

Las magdalenas son sin duda una de las masas dulces más populares de España, simples y deliciosas, comida que nos evoca lo mejor de la comida casera de nuestra infancia.

## ¿Cómo hacer magdalenas caseras?

Las magdalenas caseras son una receta que tradicionalmente preparan nuestras abuelas como una forma de transmitir una receta de generación en generación, muy sencillas, pero perfectamente deliciosas.

# Información Nutricional

Categoría: [Aperitivos Típicos](#)

Cocina: Española

Calorías: 300

Vitaminas: A, B1, B2, B3, B9, C, D

Minerales: Hierro, Fósforo, Magnesio

Preparación: 2 horas

Cocción: 15 minutos

Raciones: 4 personas

## Receta de magdalenas caseras de la abuela

### Ingredientes

- 250 g de harina de trigo
- 250 g de azúcar
- 130 ml de aceite de girasol
- 130 ml de leche
- 3 huevos
- 3 sobres de gasificante
- 1 cucharada de azúcar glass
- 1 limón
- Sal

### Preparación

- 1. Separar las yemas de las claras, reservar las claras en la nevera y añadir las yemas en un bol grande, añadir con la mitad del azúcar y batir hasta obtener una mezcla homogénea de color blanquecino, incorporar la leche, la ralladura de limón, el aceite de girasol y continuar mezclando hasta incorporar todo.

- 2. Incorporar la harina sin cernir poco a poco a medida que seguimos mezclando hasta que no queden grumos, añadir el gasificante y continuar batiendo integrando todo de manera uniforme, cubrir con papel film y reposar en la nevera durante 2 horas.
- 3. Pre-calentar el horno a 180°C (356°F) por al menos 10 minutos.
- 4. Retirar las claras de la nevera, trasladar a un bol grande, añadir una pizca de sal y con una batidora mezclar hasta alcanzar un punto de nieve, añadir el resto del azúcar poco a poco y continuar mezclando hasta obtener un merengue firme, reunir la masa y el merengue integrando de forma envolvente con una espátula de silicona, suavemente hasta obtener una mezcla suave, lisa y homogénea.
- 5. Cubrir los moldes para magdalenas con cápsulas de papel y rellenar con la masa, espolvorear con azúcar flor y llevar al horno pre-calentado por unos 12 a 15 minutos o hasta verificar que estén bien cocidas insertando un mondadientes, retirar del horno y enfriar a temperatura ambiente.

## **Consejos al preparar magdalenas**

Sino dispones de moldes para magdalena puedes crear unos improvisados con los propios moldes papel juntando 3 capas por cada uno a fin de otorgar la firmeza necesaria para contener la mezcla y la cocción.

## **¿Sabías qué?**

Una de las cosas principales que diferencia a los muffins de las magdalenas es su tamaño, mientras las primeras suelen rondar los 180 gramos, las magdalenas apenas alcanzan la mitad de ese peso y no llevan relleno.

# Bandejas para magdalenas



[Bandejas Para Hornear Magdalenas - Antideslizantes - Acero al Carbono](#)

[Ver Precio](#)

## Recomendamos

[Mejillones tigre](#)

[Miguelitos de crema](#)