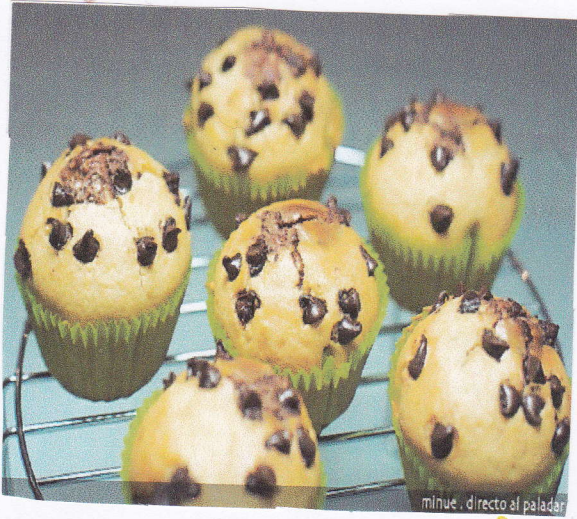


Magdalenas de chocolate.



Ingredientes para 12 magdalenas:

- 250 gramos de harina.
- 4 cucharadas de azúcar.
- 1 huevo.
- 200 mililitros de leche.
- 50 mililitros de aceite (girasol u oliva suave)
- 1 sobre de levadura.
- 12 bombones de chocolate
- Pepitas de chocolate para decorar.



Preparación:

Mezclamos todos los ingredientes menos el chocolate hasta conseguir una masa homogénea y manejable. Con ella, rellenamos el fondo de los moldes para magdalenas y colocaremos un bombón en el centro de cada una.



Después, cubrimos el bombón con más masa hasta repartirla en los 12 moldes. Por último, colocaremos pepitas de chocolate al gusto y hornearnos durante 25 minutos a 180° o hasta que introduzcamos un palillo y salga limpio

Sara Rey Corral

12/10/2012

⑧

Galletas de mantequilla

Ingredientes

- 200 gramos de harina
- 110 gramos de mantequilla
- 130 gramos de azúcar
- 2 yemas de huevo

Preparación

1. Mezclar la mantequilla y el azúcar y formar una crema fina.
2. Añadir las yemas sin dejar de batir.
3. Añadir la harina poco a poco hasta obtener una pasta homogénea.
4. Dejar reposar la masa 10 o 15 minutos.
5. Extender la masa sobre una superficie enharinada.

6. Cortar las galletas con un cortapastas.

7. Colocar las galletas en una fuente de horno sobre papel sulfurizado.

8. Precalentar el horno a 180 grados.

9. Hornear las galletas durante 10 o 15 minutos, hasta que tengan un ligero color dorado.

10. Retirar del horno y dejar enfriar.

Biscocho de limón



Ingredientes

- 1- 1 yogur natural o de limón
- 2- 1/2 vaso de aceite de oliva
- 3- 2 vasos de azúcar
- 4- 3 vasos de harina
- 5- 3 huevos
- 6- ralladura de un limón
- 7- 1 sobre de levadura Royal
- 8- mantequilla para engrasar el molde

Preparación

- 1.- ~~Hechar~~ Poner todos los ingredientes en un bol grande, teniendo en cuenta que hay que lavar muy bien el limón antes de rallarlo.
- 2.- Mezclarlo todo con una cuchara y batirlo con la batidora.
- 3.- Engrasar el molde con mantequilla.
- 4.- ~~Hechar~~ Poner la mezcla en el molde.
- 5.- Meter al horno, con la bandeja en el medio, a 180°, unos 30-40 minutos.
- 6.- Estará hecho cuando le claves un cuchillo y éste salga limpio.
- 7.- Desmoldar, adornar y ¡a comer!