

MAGDALENAS RECHEAS DE CHOCOLATE

Ingredientes	Ferramentas
<ul style="list-style-type: none">• 100 g azucre glass• 5 tiras de pel de laranxa• 2 ovos• 100 g de aceite de xirasol• 90 g leite enteira• 200 g fariña de repostería• ½ sobre de fermento• 100 g de crema de abelás	<ul style="list-style-type: none">• 12 cápsulas de magdalenas• 1 cunco grande• Batedor• Relador• Pesa• Manga pasteleira• Unha culler

ELABORACIÓN

Prequente o forno a 190 °C. Coloque as cápsulas nun molde e reserve. A continuación raiamos a pel de laranxa e mesturamos co azucre glass no cunco.

Botar os ovos e bater ben. Engade o aceite e o leite e volver a mesturar. Incorpore a fariña e o fermento e mesturar outra vez. Verter a mestura obtida nunha manga pasteleira.

Encher as cápsulas ata a metade e botar unha culler de crema de abelá e cubrir coa masa a cápsula case ata arriba. Enfornar durante 17 minutos a 190 °C. Retirar do forno e deixar que arrefrén.

ANTÍA MACÍAS PAZOS