

MAGDALENAS DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 200 g de azucre
- 4 ovos
- 200 g de manteiga
- 200 g de fariña
- 1 sobre de fermento
- Un pisco de sal
- Raiadura dun limón u unha laranxa
- 3 culleradas de chocolate en po ou media fondant derretida

Modo de preparación:

1. Prequentar o forno a 180 °C.
2. Ponse nun bol os ovos e o azucre, bátese con batedor de ovos, engádeselle a manteiga derretida, a sal, a raiadura de limón e laranxa, o chocolate e a fariña. Mestúrase co fermento e bátese todo moi ben.
3. A mesturaponse en moldes de magdalenas, espolvoréanse por riba cun pouco de azucre. Póñense no forno durante 15 ou 20 minutos a 180 °C.
4. Unha vez pasado ese tempo, están listos para degustar.

PABLO SANTA CLARA OTERO