



MAGDALENAS



Ingredientes:

- **3 VASOS DE HARINA**
- **2 VASOS DE AZUCAR**
- **1 VASO DE ACEITE DE OLIVA**
- **4 HUEVOS**
- **1 SOBRE DE LEVADURA EN POLVO**
- **1 YOGURT DE LIMÓN**
- **RAIADURA DE MEDIO LIMÓN**
- **MOIDES DE PAPEL PARA HACER MAGDALENAS**

Preparación:

- 1.- **Mezclamos los huevos con el azúcar batiéndolos bien.**
- 2.- **Añadimos el aceite poco a poco sin dejar de batir.**
3. **Ahora incorporamos el yogurt de limón y la ralladura de limón.**
- 4.- **Cuando todo esté bien incorporado vamos mezclando la harina, a la que hemos añadido el sobre de levadura, con la mezcla anterior hasta obtener una masa homogénea.**
- 5- **Vamos llenando los moldes con la masa (no llenarlos demasiado solo tres cuartas partes). Ponemos un poco de azúcar encima de cada magdalena y las metemos en el horno que tendremos precalentado a 180º durante 15- 18 minutos dependiendo del horno. Sacamos del horno y**
- 5.- **listas para comer!!!!!!**