

# MAGDALENAS CASERAS Y ESPONJOSAS.

## Receta tradicional (24 magdalenas):

- 350 g de harina de trigo.
  - 100 ml de aceite de oliva virgen extra.
  - 100 ml de aceite de semillas o de girasol.
  - 250 ml de leche.
  - 3 huevos.
  - 200 g de azúcar blanco.
  - 1 pizca de sal (la que puedas coger con dos dedos).
  - 1 sobre de 16 g de levadura química (tipo Royal), también llamada polvos de hornear.
  - La ralladura de 1/2 limón.
1. En un bol grande pon los **huevos** y el **azúcar** y bátelos enérgicamente con unas varillas manuales o eléctricas hasta que la mezcla se blanquee y el azúcar se disuelva por completo.
  2. Ralla la **cáscara de limón** y añádela a la mezcla junto con la **sal**.
  3. Incorpora poco a poco el **aceite**, tanto el de oliva como el de semillas, y ve mezclándolo para que se integre bien.
  4. A continuación vierte la **leche**, también poco a poco, y mezcla.
  5. Añade la **harina** y la **levadura** tamizadas, es decir, haciéndolas pasar por un colador para que no caigan con grumos ni apelmazadas. Vuelve a batirlo todo hasta que no haya ningún grumo.
  6. Ahora es muy importante que respetes un cierto **reposo** de la masa. Realmente puedes directamente preparar la masa y ponerlas en los moldes y al horno, pero para conseguir un acabado perfectamente esponjoso lo ideal es que tapes el bol con papel film y lo introduzcas **en la nevera**. Si quieres puedes dejar la masa lista desde la noche anterior, pero realmente con **30 minutos** (que es lo que hemos dejado esta vez las magdalenas y ya ves cómo han salido) será suficiente.
  7. **Precalienta el horno a 200 °C.**
  8. Mientras, pon en el molde para magdalenas las **cápsulas de papel** o bien utiliza directamente **cápsulas de silicona** sobre una bandeja de horno y vierte en ellos la **masa**, de forma que solo ocupen las **3/4 partes** del mismo para que la masa no se derrame y tienda a ese copete superior que buscamos.
  9. Es **opcional**, pero te recomiendo **espolvorear un poquito de azúcar blanco** encima de la masa para que se forme la característica costra de azúcar que le da el toque tradicional y artesano definitivo.