NUESTRAS RECETAS

MAGDALENAS DE CAFÉ (SILVIA CEREZO GARCÍA)

INGREDIENTES:

- 2 huevos.
- 110 g de azúcar moreno (un poco más para espolvorear al final).
- 20 ml de Licor de Café Panizo.
- 85 ml de aceite de girasol.
- 90 g de harina.
- 40 g de harina de almendra.
- 8 g de levadura química.
- 50 ml de café solo.
- Una pizca de sal.

PREPARACIÓN:

Batir los huevos junto con el azúcar hasta que doblen su volumen. Agregar el aceite en un hilo para que no pierdan volumen los huevos. Añadir el licor y el café también en hilo y batir. Finalmente incorporar la harina de almendra y tamizadas la harina, la sal y la levadura. Batir hasta mezclar todo bien. Verter en los moldes de papel que habremos depositado en un molde rígido de muffins. Espolvorear un poco de azúcar moreno sobre cada magdalena. Precalentar el horno con calor arriba y abajo a 180º y hornear 20-25 minutos o hasta que las pinchemos y el palillo salga limpio. Fuera del horno dejar enfriar por completo sobre una rejilla.