RecetaKA

MAGDALENAS MARMOLADAS



Ingredientes para 12 unidades: 2 huevos / 8g azúcar avainillada / 150g azúcar / 80g aceite de girasol / 170g de leche / 50g almidón de maíz / 200g harina de trigo / 2 cucharadas de cacao puro / 12g levadura / chips de chocolate / sal



Elaboración

1. Precalentar el horno a 185º. Colocar los moldes de papel dentro de cada hueco de un molde de magdalenas.
2. En un bol grande echar los huevos, una pizca de sal, el azúcar avainillada y el azúcar. Batir hasta blanquear.
3. Añadir el aceite. Batir hasta integrar. Añadir la leche. Batir hasta integrar.
4. Tamizar: la harina y la la levadura. Batir hasta integrar.
5. Echar 2 o 3 cucharadas de la mezcla dentro de cada molde de papel.
6. Echar el cacao puro al sobrante de la masa y un poco de leche. Batir hasta lograr una crema de consistencia similar a la anterior. Si es necesario agregar poquito a poco más leche.
7. Echar una cucharada de esta mezcla dentro de cada molde. Con un palillo o brocheta mezclar ligeramente ambas mezclas sin llegar a integrar.
8. Añadir 3 o 4 chispas de chocolate por encima de cada magdalena.
9. Hornear durante 15-20 minutos. Sacar del horno y emplatar.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil