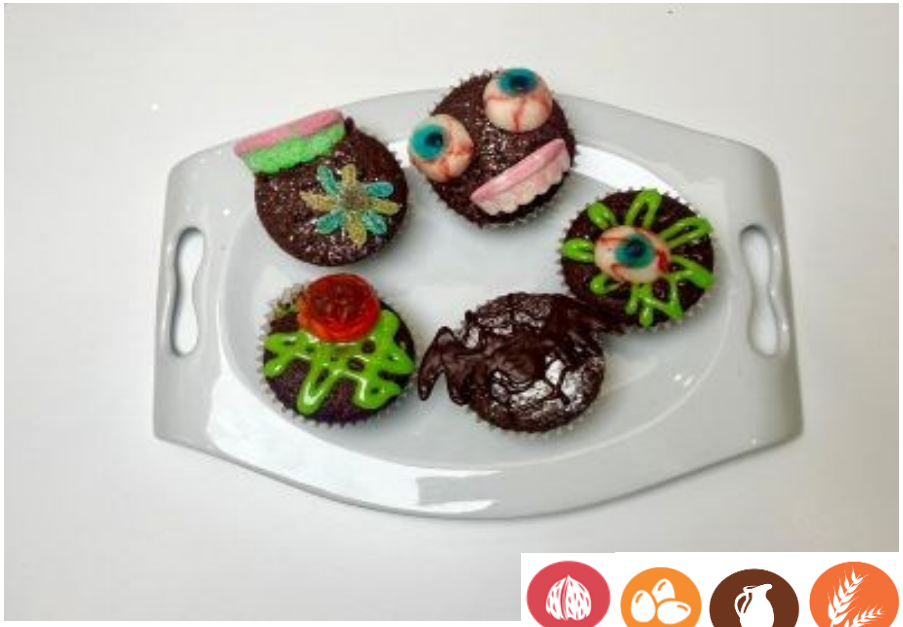
RecetaKA

MAGDALENAS TENEBROSAS DE CHOCOLATE Y NARANJA



Ingredientes para 15 magdalenas: 1/2 naranja de zumo troceada / 4 huevos / 200 g de azúcar moreno / 200 g aceite de girasol / 150 g de harina / 35g cacao puro / 16 g levadura de repostería / 50 g pepitas de chocolate (opcional). Para decorar: ojos y dientes de caramelo, 50 gr de chocolate blanco de fundir, 50 gr de chocolate negro de fundir

Elaboración

1. Precalentar el horno a 200º calor arriba y abajo.
2. Poner en el vaso de la licuadora la naranja, los huevos y el azúcar. Triturar a velocidad media durante 2'
3. Añadir el aceite de oliva y mezclar a velocidad media durante 1'
4. Echar todo en un bol.
5. Incorporar la harina, la levadura, el cacao y mezclar bien a mano con movimientos envolventes.
6. Añadir las pepitas de chocolate. Mezclar con lengua.
7. Rellenar las cápsulas de magdalenas hasta 1/3 de tu capacidad.
8. Hornear durante 12' a 195º. Dejar enfriar sobre rejilla.
9. Derretir al baño maría chocolate blanco y negro. Realizar vuestros dibujos sobre papel de horno y dejarlos enfriar en el congelador unos minutos
10. Una vez frías las magdalenas decorar con ojos, arañas y bocas terroríficas y por supuesto con vuestras telas de araña y dibujos de chocolate

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