

Magdalenas de Luci 2

Ingredientes para 24 piezas:

La base de medida en volumen es un vaso para agua (aprox. 250 c.c.)

1 medida	de azúcar	(aprox. 250 c.c.)
2	de harina	(aprox. 500 c.c.)
3/4	de aceite	(aprox. 185 a 190 c.c.)
3/4	de leche. Mejor si es natural.	(aprox. 185 a 190 c.c.)
2	huevos	
1	sobre de levadura, o dos sobres de Armisén	
	Ralladura de 1 limón	
24	moldes de papel	
	azúcar vainillada	

Preparación

Mezclar el azúcar con la leche, el aceite y la ralladura de limón. Batirlo bien.
Añadir los huevos batiéndolo bien.
Por último se mezcla con la harina y la levadura hasta obtener una masa homogénea.

Llenar sólo hasta la mitad los moldes de papel para que no rebosen.
Poner una pizca de azúcar vainillada en cada una.

Horneado

Poner el horno a 200 grados 15 minutos antes, y en su interior poner una flanera metálica con agua.
Hornear unos 15 minutos.