



MADALENAS DE LIMÓN E AMÉNDOSAS



INGREDIENTES

100 g de fariña integral (trigo)
110 g de fariña de améndoas
1 iogur natural ou de limón
125 g de aceite de oliva
3 ovos
2 culleradas de panela (azucres)
1 sobre de levadura
1 cullerada de esencia de vainilla
1/2 zume de limón
1/2 ralladura de limón

MATERIAL NECESARIO

- 2-3 recipientes de tamaño mediano
- Culler
- Báscula de cociña, vaso medidor...
- Moldes para madalenas
- Varillas para bater ovos

NÚMERO DE
COMENSAIS

4

TEMPO DE
PREPARACIÓN

45 min

DIFICULTADE



ELABORACIÓN

- 1- Nun recipiente xuntamos: a fariña integral, a fariña de améndoas, a ralladura de limón, a levadura e a panela
- 2- Noutro recipiente, batemos as xemas de ovo ca vainilla, o zume de limón, o aceite e o iogur
- *Batemos as claras de ovo a punto de neve (opcional)
- 3- Engadimos os secos aos húmidos
- 4- Engadimos as claras á masa anterior
- 5- Mover todo con movementos lentos e envolventes
- 6- Botamos a masa aos moldes das madalenas
- 7- Meter no forno a 180° durante 15 minutos

Comer e desfrutar!

