



MAGDALENAS CON SALVADO Y ARÁNDANOS

Ingredientes

- ½ Taza de aceite de maravilla
- 2 Huevos grandes
- 2 Cucharadas de miel fluida
- 1 Taza de agua tibia
- 1 ½ Taza de harina blanca
- ½ Taza de harina integral
- ¾ Taza de azúcar flor
- 2 Cucharaditas de polvo de hornear IMPERIAL®
- 2 Cucharadas leche NIDO®
- 1 Pizca de sal
- 1 Taza de arándanos frescos o congelados

Preparación

1.- Comienza precalentando el horno a 180°C y mientras enmantequilla los moldes individuales, idealmente colocando cápsulas de papel apto para quequitos individuales.

2.- Aparte junta en un bowl los ingredientes más líquidos como el aceite, huevos, miel y agua. Bate durante solo unos segundos hasta unificar los ingredientes. Incorpora todos los ingredientes secos como las harinas, la azúcar, polvo de hornear IMPERIAL®, la leche NIDO® y la piza de sal. Bate enérgicamente hasta conseguir un batido de textura ligera y homogénea.

3.- Finalmente, añade los arándanos y remueve levemente para distribuirlos bien en el batido. Separa la preparación en los moldes individuales y llévalos a horno durante 25 minutos aproximados hasta cocerlos completamente y dorarlos levemente, retíralos del horno y luego de los moldes para que una vez fríos los disfrutes cuando gustes.



Dificultad:
Media



Porciones:
15



Tiempo:
50 minutos

Información Nutricional

Energía:	141 Kcal
Proteínas:	2.9 g
Grasa Total:	1.0 g
Colesterol:	15,9 mg
H. de Carbono:	29.6 g
Fibra Dietética:	0,9 g
Sodio:	156 mg