



MAGDALENAS CONDENSADAS

Ingredientes

- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 4 Huevos
- ½ Taza de aceite de maravilla
- 1 Cucharada colmada de polvos de horneó IMPERIAL® 25 gr
- Ralladura y jugo de un limón
- 1 ¾ Taza de harina blanca

Preparación

1.- En un bowl junta la leche condensada NESTLÉ® con todos los otros ingredientes y bate durante 5 a 6 minutos enérgicamente hasta homogenizar los ingredientes, una vez que tengas la mezcla lista, vierte en moldes individuales previamente enmantequillados y enharinados. Reposa la preparación durante 5 min a temperatura ambiente.

2.- Luego, lleva a horno pre-calentado a temperatura alta de 180°C durante 20 minutos aproximados hasta aumentar su volumen, cocerlos completamente y dorar levemente la superficie. Una vez listos, verifica su cocción y retíralos del horno para enfriarlos y disfrutarlos en familia cuando gustes.



Dificultad:
Baja



Porciones:
14



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	236 Kcal
Proteínas:	5.8 g
Grasa Total:	11.2 g
Colesterol:	71 mg
H. de Carbono:	28.4 g
Fibra Dietética:	0,4 g
Sodio:	252 mg