# MAGDALENAS PARA EL TÉ

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

**Creador:** Mary Díaz

**Tiempo:** 1h y 15min
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Postre
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 200gr de harina
- 1 cucharada de levadura en polvo
- 1/2 cucharadita de especias para tarta de manzana,
- 170gr de mantequilla reblandecida
- 180gr de azúcar extrafino
- 3 huevos batidos
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 cucharaditas de té Earl Grey cargado
- 40gr de pasas de corinto,
- azúcar glas para espolvorear

## Preparación:

### Paso 1

PREPARACIÓN: Precaliente el horno a 180ºC. Coloque 10 tazas de té refrectarias en la bandeja del horno. Tamice la harina, la levadura en polvo y la mezcla de especias para tarta de manzana en un cuenco grande y agregue la mantequilla, el edulcorante, los huevos, y el extracto de vainilla. Bátalo todo bien hasta que no queden grumosy, después, incorpore el té y la mitad de las pasas. Distribuya la masa entre los distintos moldes y esparza por encima las pasas que ha reservado. Cueza las magdalenas en el horno precalentado entre 20 y 25 min o hasta que la masa suba y esté firme y dorada. Vuelque las magdalenas sobre una rejilla para que se enfríen. Antes de servir, espolvoréelas con un poco de azúcar glas. Esta receta la he cogido de mi libro "1 MASA, PARA 100 TARTAS". He puesto la receta entera, aunque yo no tenia pasas ni azúcar glas.