# Magdalenas de nata

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

**Creador:** Monónimo

**Tiempo:** 15 minutos
**Dificultad:** Fácil
**Tipo de plato:** Postre
**Tipo de cocina:** Normal
**Otros:** Cocina Casera
**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**
Si solo utilizas moldes de papel, las masa tenderá a espachurrarse y no haran el bonito copete, por eso mételos dentro de un molde rígido

## Descripción:

## Ingredientes para 10 personas :

- 350 grs de harina
- 250 g azúcar
- 250 ml de acite de girasol
- 100 ml de nata
- 4 Huevos
- 1 sobre de levadura tipo royal
- Ralladura de limón

## Preparación:

### Paso 1

Bate las claras a punto de nieve, vete añadiendo el azúcar,las yemas,el aceite,la leche, la ralladura de limón.....todo esto sin parar de batir. Mezclar la levadura con la harina y tamizar encima de la mezcla y ahora ir incorporando poco a poco con movimientos envolventes.Dejar reposar un buen rato en la nevera(incluso si quieres hasta el día siguiente, no le pasará nada) Calentar el horno a 200º arriba y abajo Algo muy importante, meter las capsulas de papel dentro de moldes rígidos, bien sean de silicona, de metal o incluso tipo flaneras de papel de aluminio, llenalas hasta la mitad, espolvorea azúcar por encima y al horno durante más o menos 15' (ir controlando que no se pongan muy morenitas)