Magdalenas de chocolate

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

Creador: Diana1979

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

Descripción:

Deliciosas magdalenas de chocolate

Ingredientes para 10 personas :

- 1 cucharadita de Zumo de limón
- 175ml de Leche
- 200g de Harina de trigo
- 60g de Cacao puro en polvo Valor
- 1 cucharadita de Bicarbonato sódico
- 100g de Mantequilla
- 225g de Azúcar
- 1 cucharadita de Café soluble
- 1 cucharadita de Agua caliente
- 2 Huevos
- 45g de Chips de chocolate

Preparación:

Paso 1

Primeramente echamos en un bol la leche y le añadimos el zumo de limón y lo dejaremos unos 20 minutos reposando, de esta forma obtenemos el famoso buttermilk.

Paso 2

Continuamos la preparación tamizando la harina, el cacao en polvo y el bicarbonato de soda, lo mezclamos en un bol y reservamos.

Paso 3

En otro recipiente batimos con unas varillas los huevos y el azúcar hasta que doblen su volumen y adquieran un tono blanquecino. La mantequilla blanda la agregamos la mantequilla y batimos nuevamente. Después añadimos el café disuelto en la cucharadita de agua muy caliente y mezclamos hasta incorporar. Ponemos a precalentar el horno a 180ºC.

Paso 4

A continuación añadimos la mitad de nuestro buttermilk y removemos de nuevo hasta incorporar. Entonces incorporamos la mitad de la mezcla de la harina, cacao y bicarbonato. Removemos de nuevo. Repetimos la operación añadiendo el resto de la leche, removiendo, el resto de la mezcla de harina y mezclando hasta obtener una mezcla homogénea. Por último, incorporamos los chips de chocolate y removemos con suavidad.

Paso 5

Vertemos la mezcla con una cuchara en cápsulas de papel para magdalenas, colocadas en los huecos de una bandeja de horno especial para este tipo de bollería. Podéis llenar bastante las cápsulas porque no se desparraman. Introducimos en el horno, que tendremos listo a una temperatura de 180ºC, en la zona inferior. Horneamos durante 12-14 minutos o hasta que, al introducir una brocheta en el interior, comprobemos que esta sale limpia. Retiramos y dejamos enfriar.