



Magdalenas marmoladas de naranja

12 raciones



Nivel medio

hasta 20 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

2 Cuencos
varillas manuales
Rallador
Manga pastelera
cazo
cápsulas para madalenas
Molde para madalenas
palito de madera o metálico

Para las magdalenas:

300 g harina de trigo
200 ml aceite de oliva
160 cucharaditas de azúcar
4 huevos
1 naranja (ralladura y zumo)
1 cda de Cacao en polvo
Dr.Oetker
1 sobre de Levadura Dr. Oetker
2 cdas de Aroma Agua de Azahar
Dr.Oetker

Para la masa:

- 1 En un cuenco, batir los huevos junto con el azúcar.
- 2 Añadir el aceite, la ralladura de la naranja, el zumo de la naranja y las dos cucharadas de agua de azahar Dr.Oetker y mezclar bien.
- 3 Incorporar la harina junto con la levadura Dr.Oetker a través de un tamiz o colador para evitar que se formen grumos. Mezclar bien hasta que quede una mezcla homogénea.
- 4 Separar un cazo de la masa en otro cuenco y agregarle cacao en polvo Dr.Oetker a este cazo previamente separado. Si queda una mezcla demasiado sólida, agregar una cucharada de agua. Mezclar bien hasta que quede una mezcla homogénea.
- 5 Colocar la mezcla de cacao en una manga pastelera.
- 6 Guardar las dos masas en la nevera 1 hora como mínimo. Es importante que la masa esté bien fría.





- 7 Llena las cápsulas de las magdalenas hasta 2/3 partes con la masa sin chocolate. Con la ayuda de la manga pastelera añadir entre 2 y 3 puntadas de chocolate. Con la ayuda del palito de madera o metálico, remover ligeramente para crear las vetas en el interior de las magdalenas.

Para el horneado:

- 8 Precalentar el horno a 220° (428°F)
- 9 Hornear los 7 primeros minutos a 220° (428°F) y luego baja la temperatura a 200° (392°F) y hornea de 7 a 10 minutos más.

