

Magdalenas Francesas

Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



4 persona(s).



90 minutos.



Postres

Ingredientes

150gr. Harina

150gr. Miel

75gr. Mantequilla

2pza. huevo San Juan

1cda. Agua de azar.

1/8 cda. polvo para hornear

Preparación

1. Separar las yemas de las claras de los huevos San Juan.
2. En un recipiente hondo, mescle las yemas y la miel.
3. A continuación añada la mantequilla acremada y si dejar de batir a que se incorpore.
4. Incorporar el agua de azar.
5. Poco a poco incorporar la harina junto con el royal, mezclando hasta obtener una pasta fina y sin grumos.
6. Batir la claras a punto de nieve, incorpora esta preparación a la pasta en forma envolvente.
7. Colocar el molde de magdalenas.
8. Hornear a 180°C por 20 minutos. Aproximadamente.



9. Retirar del horno y dejar enfriar. Decora con azúcar glas.

