



Magdalenas de calabaza



★ Ingredientes magdalenas:

- 400 g calabaza en trozos pequeños
- 80 ml aceite suave
- 4 huevos
- 400g azúcar moreno
- 2 cucharaditas colmadas de levadura
- 300 g harina normal
- Canela al gusto
- Nueces (opcional)

★ Preparación:

1. Batir los trozos de calabaza junto con los huevos.
2. Cuando esté bien triturado, añadir todos los demás ingredientes.
3. Batirlo todo hasta obtener una masa homogénea.
4. Rellenar los moldes y hornear unos 20 minutos a 180° C.

★ Ingredientes cobertura:

- 1 bote de crema agria
- Ralladura de mandarina
- Ralladura de limón
- Vainilla (en rama o esencia)
- Azúcar glas (2 cucharadas más o menos)
- Zumo de ½ limón

★ Preparación:

1. Mezclar todos los ingredientes (cantidades al gusto)
2. Montar si se desea que quede más firme.
3. Poner sobre las magdalenas.
4. Decoración opcional con más ralladuras por encima.



www.contrasypros.com

