

MAGDALENAS DE ALMENDRAS

INGREDIENTES:

- 12 Huevos
- 2 Paquetes de levadura royal o 30 grs. de impulsor
- 750 grs. de azúcar
- 250 grs. de harina
- 250 grs. de Almendra Molida
- 3 Limones Rayados
- 500 cl. de aceite de soja o girasol

ELABORACION:

- Se echa todo y remueves para hacer una masa tiene que ser masa un poco líquida pero no tanto y cuando esté echa la masa se vierte poco a poco en los moldes de magdalenas se le pone siempre dos papeles para que no se abra y echarle como un dedo si le echas mas se te sale cuando lo eches ya las puedes meter al horno a 180° C y no lo abras mientras tengas eso dentro.

