

# MAGDALENAS DE PUEBLO

## INGREDIENTES

5 huevos

250 g De azúcar

250 g De aceite

250 g De harina

1 sobre de levadura royal

1 cucharadita De bicarbonato

## PREPARACIÓN

Ponga la mariposa y eche los huevos y el azúcar. 7 minutos a 40° velocidad

3. Cuando acabe, quitar la temperatura y batir 6 minutos, velocidad 3.

Añadir los ingredientes restantes y programar 5 segundos, velocidad 2.

Colocar los moldes de papel en una bandeja de horno, llenándolos sólo hasta la mitad.

Espolvorear con azúcar la superficie.

Horno precalentado a 180° durante 10 ó 12 minutos.

Con sabor a naranja, utilice sólo 150 g De aceite y 100 g De zumo de naranja.