

MADALENAS IRRESISTIBLES

INGREDIENTES 18 UNIDADES

175 g de azúcar
1 limón, la piel (parte amarilla)
2 huevos
6 cucharadas soperas de leche
100 g de aceite
1 cucharada de Kirsch
125 g de harina de maíz (Maicena)
125 g de harina de trigo
 $\frac{1}{2}$ sobre de levadura

PREPARACION

- . Pulverice el azúcar con el vaso bien seco, programando 30 segundos a velocidades 5-7-9.
- . Añada la piel de limón y repita la operación.
- . Poner la mariposa en las cuchillas, agregue los huevos, leche, aceite y Kirsch y programe 2 minutos, velocidad 4.
- . Incorporar la harina y levadura y mezclar durante 8 segundos a velocidad 3.
- . Untar con aceite los moldes de madalena, llenarlos hasta sus dos terceras partes, espolvorear el centro de cada molde con azúcar y cocer a horno moderado durante unos 18 minutos.