

## Magdalenas caseras

- **Ingredientes:** 3 huevos, 200 g azúcar, 100 ml leche, 100 ml aceite de oliva suave, 200 g harina de trigo, 1 sobre levadura (10-12 g), ralladura de limón/naranja (opcional), 1 cucharadita esencia de vainilla, pizca de sal, azúcar para espolvorear (opcional).
- **Preparación:**
  - Precalentar el horno a 180 °C (350 °F). Preparar un molde con capacillos.
  - Batir huevos y azúcar hasta que estén espumosos. Añadir leche, aceite, vainilla y ralladura.
  - Tamizar harina, levadura y sal, e incorporar poco a poco con movimientos envolventes.
  - Llenar los moldes hasta  $\frac{3}{4}$ . Espolvorear azúcar (opcional).
  - Hornear 18-20 minutos hasta que estén doradas y el palillo salga limpio.
  - Enfriar (o no) y disfrutar. Opcional: rellenar con crema pastelera o mermelada.
- **Notas:** Ideal para desayuno, merienda o postre. Congelar piel de cítricos para futuros usos.