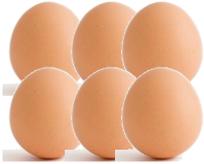


# MAGDALENAS DE ACEITE DE OLIVA



## INGREDIENTES



**6 HUEVOS**



**250 GR DE HARINA**



**250 GR DE AZÚCAR**



**RALLADURA  
DE LIMÓN**



**UNA PIZCA DE SAL**



**250 ML DE ACEITE**



**1 SOBRE DE LEVADURA**

## PREPARACIÓN

1. En un bol batimos los huevos junto el azúcar hasta doblar su volumen.
2. Incorporamos el aceite poco a poco sin dejar de batir.
3. Añadimos la ralladura de limón.
4. En otro bol mezclamos la levadura junto la harina y la pizca de sal. Lo tamizamos y lo incorporamos a la masa de huevos. Mezclamos con movimiento envolventes y siempre en la misma dirección.
5. Metemos la mezcla en el frigorífico y mientras se enfría colocamos los moldes sobre una bandeja de horno.
6. Batimos la mezcla y llenamos los moldes 3/4 partes. Echamos una pizca de azúcar sobre cada magdalena.
7. Con el horno precalentado a 180° , horneamos las magdalenas 15 minutos.