

MAGDALENAS DE LA ABUELA MATI

INGREDIENTES:

- 3 huevos
- 250 gr. de azúcar
- 250 gr. de aceite de oliva virgen extra
- 250 gr. de leche
- 500 gr. de harina
- 3 sobres del tigre
- Ralladura de cáscara de limón
- Azúcar granillo para espolvorear



ELABORACIÓN:

Batimos los huevos energicamente con el azúcar, añadimos la leche y el aceite, mezclamos bien, añadimos la harina tamizada, la raspadura de limón y los sobres del tigre.

Pasamos el batido a una manga y vamos rellenando los tabaquitos (así se llaman aquí a los papeles donde se hacen las magdalenas) OJO: solo se rellenan hasta el medio o un poco más.

Espolvoreamos un poco de azúcar sobre cada una.

Ponemos a horno precalentado a 180°C durante unos 18 o 20 min.