

## Magdalenas:

### Ingredientes:

- 150g de harina, 150g de azúcar, 100mL de aceite de oliva fino (que no deje mucho sabor) y 2 huevos
- Ralladura de naranja y 1/2 sobre salvo Royal
- Un pellizco de sal

### Para el relleno o la cobertura:

- Trocitos de chocolate, de manzana, de naranja confitada, de almendra cruda, avellana tostada, azúcar, mermelada, vainilla, nueces caramelizadas ... (tenemos mil posibilidades)



### Preparación:

- Poned, en un cuenco, los huevos y un pellizco de sal. Éste es el cuenco donde prepararéis la masa. Medid y poned en otro recipiente la harina y la levadura, y mezcladlos bien con la cuchara sopera, en seco. En un tercer recipiente, poned el azúcar. Tened a punto el aceite
- Empezáis a batir los huevos, que se blanqueen un poco. Sin cesar de batir, id añadiendo poco a poco primero el azúcar, y cuando éste ya esté incorporado, añadid el aceite. Cuando tengáis una masa fina y uniforme, parad de batir
- A continuación, comenzareis a incorporar los trozos del relleno (si es que queréis) y después la harina con la levadura, poniendo cada vez dos cucharadas soperas y removiendo la masa de bajo arriba delicadamente
- Poned la masa a dentro de los moldes (3/4 llenos), ponéis una cobertura (si ocurre) y los horneáis, durante 11 minutos en 210°C (la duración la tendréis que ajustar a las características de los moldes y de vuestro horno)