



Magdalenas de vainilla y chocolate Cocina en vídeo.com

Comensales 6

Tiempo de preparación: 45 min

Tiempo de dedicación: 15 min

¿Qué necesitamos?

Para 25-30 magdalenas:

- 3 huevos
- 1 yogurt natural
- 250 grs de azúcar
- 200 ml de aceite de girasol
- Una naranja, unas gotas de esencia de vainilla
- 1 sobre de levadura en polvo "royal" = 16 grs
- 250 grs de harina de trigo de repostería
- 70 gr de chocolate de cobertura
- Chocolate en onzas: rellenos de dulce de leche, licores, trufas ...
- Unos 25-30 moldes para magdalena del nº 7, o moldes de silicona quedarán más altas y jugosas.

Sugerencias y trucos

- Con estas medidas tenemos la masa para hacer unas 25-30 magdalenas con el molde del número 7.
- Las primeras veces que se usen los moldes de silicona deberán untarse con margarina y luego espolvorear harina (en este caso cacao) porque es demasiado nuevo el recipiente y todavía no resbala, en caso de que ya tenga dos o tres usos con que mojemos el recipiente antes de echar la masa es suficiente.
- Es importante precalentar el horno antes de poner las magdalenas. Si calientas la bandeja la primera vez antes de echar las magdalenas ayudarás a que suban mejor la primera tanda. Es bueno controlarlas durante el horneado para que no se quemen, en cuanto tienen el color deseado debemos retirarlas.
- Una vez frías si no las vamos a consumir en el momento podemos guardarlas en una bolsa, pueden aguantar un mes en invierno.

Preparación:

- Ponemos a calentar el horno a 190º C, luego cuando introduzcamos la masa lo bajaremos a 180º C. Disolvemos el chocolate al baño María y dejamos templar.
- Comenzamos batiendo los huevos y el azúcar hasta conseguir espuma. Mientras seguimos batiendo echamos 200 ml de aceite de girasol, zumo y ralladura de la naranja y unas gotas de esencia de vainilla, terminamos mezclando a velocidad lenta echando 250 gramos de harina junto con la levadura en polvo. Llegado a este paso podemos teñir toda la masa con el chocolate y nos saltamos el paso 3.
- Separamos la mitad de la masa en otro recipiente y le echamos el chocolate templado, removemos suavemente hasta que quede bien mezclado. Podemos crear dibujos de dos colores en las magdalenas, poniendo una cucharada de masa de un color y al mismo tiempo ponemos el otro color. También podemos poner una cucharada de masa sin chocolate, colocamos una onza de chocolate de sabores y luego la masa de color chocolate.
- Nos ayudamos de dos cucharas para llenar las magdalenas, la medida aproximada es de dos cucharadas por cada molde (dejamos un poquito 3 milímetros del molde sin cubrir). Podemos usar moldes de papel o moldes de silicona con la que quedaran más altas y jugosas.
- Horneamos a 180ºC durante unos 20 minutos dependiendo del horno y lo doradas que nos gusten. Es importante no abrir el horno durante la cocción para que puedan aumentar de tamaño. Cuando le queden 5 minutos de horneado, espolvoreamos azúcar por encima a cada magdalena, o justo antes de meterlas en el horno. En cuanto las quitamos del horno, podemos espolvorear un poco más de azúcar por encima de cada una.