

Magdalenas con embutido

Magdalenas con embutido, son unas magdalenas como otras cualquiera , la única diferencia es que tienen tropezones de embutido en su interior, algo diferente.

Tendremos el contraste en nuestras meriendas del dulce con el salado.

ingredientes

- 500 gr de Harina de Trigo
- 200 ml de Nata Liquida para Cocinar
- 200 ml de Aceite de Oliva Virgen
- 6 Huevos
- 250 gr de Azúcar
- 1 Sobre de Levadura química
- Ralladura de Limón y Naranja
- 25 gr de Taquitos de Salchichón
- 25 gr de Taquitos de Chorizo
- 25 gr de Taquitos de Jamón
- 25 gr de Taquitos de Queso
- 1 pizca de Sal

elaboración Magdalenas con embutido

En un bol pondremos los huevos y el azúcar que mezclaremos hasta obtener una pasta homogénea, ahora añadiremos la nata y el aceite, volveremos a mezclar, pondremos las ralladuras de limón y naranja, seguiremos mezclando y por ultimo la pizca de sal.

En otro bol tendremos la harina con el sobre de levadura, que iremos volcando poco a poco en el anterior, mientras seguimos batiendo para obtener la masa, recordar que según veamos la masa pondremos un poco más o un poco menos de harina.

La masa debe quedar espesa pero no compacta, que la podamos volcar en los moldes de las magdalenas.

Cogemos la masa y la separamos en varios bol y en cada uno ponemos un embutido diferente, el queso lo podremos mezclar con los demás, removemos bien para que queden repartidos por la masa. Contra mejor sea la calidad de embutido mejores serán las magdalenas.

Pasamos la masa con cada una de las variedades a los moldes, debemos llenarlos solo hasta la mitad por que subirán.

Con el horno precalentado a 180º las hornearemos entre 25 y 30 minutos.

Ya tendremos listas nuestras magdalenas con embutido.

Medidas:

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.