

# Magdalenas de Aceite

Las Magdalenas de aceite son un bollo que se hacía en Francia y en España en el horno y la masa se echaba sobre una especie de contras metálicas que le daban la forma.

Los franceses dicen que fue una criada llamada Madeleine que en 1755 las hacía para el destronado rey de Polonia Estanislao.

Los españoles dicen que fue una chica llamada Magdalena les daba a los peregrinos unos bollos en forma de concha, símbolo de este peregrinaje. Esto hizo que se extendiera su consumo rápidamente por el Camino de Santiago.

Hoy día la forma se la dan los moldes de papel o de silicona.

## ingredientes

- 350 gr de Harina
- 100 ml de Aceite de Oliva Virgen
- 100 ml de Aceite de Girasol
- 250 ml de Leche
- 3 Huevos
- 200 gr de Azúcar
- 1 Sobre de Levadura
- Sal
- Ralladura de Naranja/Limón

## elaboración Magdalenas de aceite

En un robot de cocina ponemos el aceite de oliva, el de girasol, la leche, los huevos y el azúcar, batimos a una velocidad baja 2-3 (dependerá de cada robot) durante 1 minuto.

Ahora añadimos la harina, la levadura y una pizca de sal, seguimos batiendo a la misma velocidad durante 2 minutos mas.

Finalmente ponemos la ralladura de una naranja o de un limón, según gustos y batimos unos segundos mas.

Tendremos los moldes que vayamos a utilizar listos en una bandeja para horno y los rellenaremos las 3/4 partes de su capacidad, tened en cuenta que crecerá por efecto de la levadura, rematamos poniendo un poco de azúcar por encima para que haga esa capa tan característica.

Las meteremos en el horno a 180º durante 40 minutos, dependiendo de cada horno pueden necesitar mas, con un palillo pincharlas y cuando salga seco estarán.

Ya tenemos nuestras Magdalenas de Aceite.

### **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.