

# GASTRONOMÍA DE PUENTE GENIL

## Magdalenas Caseras



### ¡INGREDIENTES:

Ingredientes para unas ocho docenas

- 1 Kilo de Harina
- 1 Kilo de Azúcar
- 1 Docena de Huevos
- 750 CC. Aceite de Oliva Virgen Extra
- 250 CC. Leche entera
- 2 Sobres de levadura (30 Grs.)
- 5 Sobres de gaseosa
- Ralladura de un limón
- Azúcar y canela molida

### PREPARACION:

Por un lado mezclamos la harina con las gaseosas y la levadura, por otro lado batimos los huevos, añadimos el aceite, la leche, la ralladura de limón y el azúcar.

Seguidamente y sin dejar de batir, vamos añadiendo la mezcla de la harina hasta que desaparezcan los grumos, a continuación dejamos reposar la masa. (incluso una noche entera, para que fermente)

Preparamos en un cuenco tres cucharadas de azúcar con canela bien mezclada y en unos moldes de papel volcamos la masa hasta la mitad o tres cuartas partes del mismo, añadimos por encima de la masa un poquito de la mezcla de azúcar con canela y precalentamos el horno a 170° C. horneándolas durante 15 ó 17 minutos hasta que estén doradas, las sacamos y listas para degustar.

Hasta calientitas están buenísimas.