

RECETA

Magdalenas de tres sabores con Nutella®

Medio

4 Porciones

45 min



INGREDIENTES

**PARA 12 MINIMAGDALENAS / PARA
4 RACIONES**

220 g de azúcar

4 huevos

260 g de harina común

60 g de mantequilla

60 ml de aceite de semillas

18 g de almidón de maíz

1 sobrecito de levadura en polvo

4 g de sal

80 g de patatas hervidas y hechas puré

80 g de zanahorias hervidas y hechas puré

Para decorar

70 g de avellanas troceadas

60 g de Nutella® (15 g/ración)



En esta deliciosa receta,
15 g de Nutella®
por persona son
suficientes para disfrutar
de todo su sabor.

ELABORACIÓN



1

Para la base: bate los huevos con el azúcar, añade la harina, el almidón, la levadura y la sal y, finalmente, el aceite y la mantequilla.



2

Divide la masa en 3 partes iguales e incorpora a cada una su ingrediente: las patatas en una, las zanahorias en la otra y las avellanas en la tercera.



3

Reparte las 3 masas en moldes de magdalenas pequeños (de 20-25 g) y hornea en el horno precalentado a 180 °C durante 15 minutos. Sirve los 3 tipos de magdalenas decoradas con 5 g de Nutella® y unas avellanas troceadas cada una.

El trío definitivo. Comparte la receta con el hashtag #recetanutella

El origen de las magdalenas es muy humilde. Antiguamente, el servicio doméstico de la Inglaterra victoriana preparaba y consumía las magdalenas. Pero estas **magdalenas con Nutella®** de tres sabores son para degustación universal. ¡Descubre nuestra receta!