

RECETA

Magdalenas de San Valentín con Nutella® y nueces

Medio

6 Porciones

1 h 0 min



INGREDIENTES

PARA 6 RACIONES / PARA 12
MAGDALENAS

70 g de nueces peladas

150 g de harina común 00

150 g de harina integral

60 g de azúcar de caña sin refinar

50 g de mantequilla

1 huevo

200 ml de leche

1 sobrecito de levadura en polvo

90 g de Nutella® (15 g/ración)

Sal



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

ELABORACIÓN

**1**

Precalienta el horno a 180 °C. Engrasa y enharina moldes de magdalenas de 2 x 6,5 cm de diámetro. Retira la piel de las nueces y trocéalas en pedacitos pequeños. Funde la mantequilla y deja que se enfríe. En un bol, mezcla todos los ingredientes secos: las dos harinas, el azúcar, las nueces, la levadura en polvo y una pizca de sal. Bate los huevos con un batidor de varillas, añade la leche y la mantequilla fundida y enfriada. Combina la mezcla líquida con la seca. Mezcla suavemente y durante no mucho rato, hasta que la harina esté totalmente humedecida (la masa debe quedar ligeramente granulada).

**2**

Llena los moldes con la masa, a cucharadas, hasta tres cuartos de su capacidad y hornea durante unos 20-25 minutos o hasta que las magdalenas hayan subido del todo y tengan la superficie dorada.



3

Abre el horno. Deja reposar las magdalenas en sus moldes durante 5 minutos y, después, desmóldalas y colócalas sobre una rejilla para que se enfríen. Añade gotas de Nutella® para pegar las decoraciones de azúcar y presenta las magdalenas con bonitos diseños en forma de mariposas, corazones o flores.

Una romántica emoción. Comparte la receta con el hashtag #recetanutella

Una receta especial para el día de los enamorados. Disfruta del sabor y la emoción que despiertan estas magdalenas de **San Valentín con Nutella® y nueces**. ¡Prueba la receta ahora!