RECETA

Magdalenas de Nutella®

Medio | 40 min

INGREDIENTES

PARA 4 RACIONES

1 huevo

125 ml de leche

100 g de azúcar

200 g de harina blanca

50 g de aceite

80 g de arándanos

8 g de levadura en polvo

1 cucharada de Nutella® por magdalena

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

MÉTODO

1 Bate el huevo con el azúcar. A continuación, añade la leche. Incorpora la harina tamizada, la levadura en polvo y el aceite, y remueve la mezcla.

2 Divide la mezcla de manera uniforme en moldes de magdalenas. Precalienta el horno a 180 °C y hornea durante unos 30 minutos.

3 Saca los moldes del horno y deja que se enfríen.

4

Decora las magdalenas con Nutella ® con la ayuda de una manga pastelera. Sírvelas con arándanos y ¡a disfrutar!

CONSEJO: como las magdalenas son un acierto seguro, siempre puedes hacer de sobra y llevarlas a una fiesta o a la oficina.

Comparte la receta con el hashtag #recetanutella