Magdalenas de Salvado y Moras

Categoria: Dulces **Tempo di preparazione:** 15 minutos **Difficoltà:** molto facile

Ingredienti per 12

- 120 ml de aceite vegetal, más un poco para engrasar el molde
- 240 g de harina normal
- 1 cucharadita de sal gruesa
- 1/2 cucharadita de levadura química
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/2 cucharadita de canela molida
- 200 g de yogur griego
- 60 g de azúcar
- 85 g de miel
- 2 huevos grandes, ligeramente batidos
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 240 g de salvado de trigo
- 170 g de moras frescas, más 12 para decorar (opcional)

Chef: Luisa Weiss

Estas magdalenas combinan la bondad del salvado con la frescura de las moras, ofreciendo un desayuno saludable o un capricho delicioso.

Para 12 magdalenas
Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: 45 minutos

Método

Precalienta el horno a 175°C. Engrasa un molde para magdalenas y coloca cápsulas de papel.

En un bol mediano, mezcla la harina, la sal, la levadura, el bicarbonato y la canela. En un bol grande, bate el yogur, el azúcar, los 120 ml de aceite, la miel, los huevos y la vainilla hasta que estén bien combinados. Añade los ingredientes secos a los húmedos y mezcla suavemente con una cuchara de madera hasta que se integren, sin batir en exceso.

Incorpora el salvado de trigo y, a continuación, añade las moras, mezclándolas con cuidado para que se distribuyan uniformemente. Llena las cápsulas con la masa y hornea durante 22-30 minutos, hasta que la parte superior esté dorada y un palillo salga limpio al insertarlo en el centro.

Deja enfriar las magdalenas en el molde durante 5 minutos antes de sacarlas. Sirve tibias e na si lo deseas. Una vez frías, ri