

23



Magdalenas de mandarina y jengibre

Receta de Irene Arcas



Una explosión de sabor en cada bocado. Muy esponjosas y tiernas, estas magdalenas de mandarina y jengibre son perfectas para tomar como desayuno o merienda acompañadas de un buen té o un buen café.

DIFICULTAD: media | **TIEMPO:** 45 min | **RACIONES:** 20-24 unidades | **CALORÍAS:** 75 Kcal/unidad

Ingredientes

- 350 g de harina de repostería
- 1 sobre de levadura química en polvo (15 g)
- 4 huevos
- 200 g de azúcar (y un poco más para espolvorear)
- Ralladura de piel de 1 mandarina
- 1 rodajita pequeña de jengibre sin piel
- ½ cucharadita de canela
- 100 g de nata
- 250 g de aceite de girasol
- Una pizca de sal

Notas

- Es muy importante no abrir el horno en ningún momento durante los 12-15 minutos de horneado porque se bajarían al entrar aire frío dentro del horno.
- Con estas cantidades saldrán unas 20-24 unidades así que tendremos que hacer las magdalenas en dos tandas de 12.



Preparación

- Precalentamos el horno a 230°. Preparamos un molde rígido de muffins o magdalenas y vamos colocando dentro las cápsulas.
 - Ponemos en el vaso la harina y la levadura y mezclamos 10 segundos, velocidad 5 para airear la harina. Retiramos a un bol y reservamos.
 - Ponemos en el vaso la ralladura de la mandarina, el jengibre y el azúcar. Trituramos 30 segundos, velocidad 10.
 - Colocamos la mariposa en las cuchillas y añadimos los huevos. Batimos 7 minutos, temperatura 37°, velocidad 3.
 - Ahora sin temperatura, programamos 6 minutos, velocidad 3.
 - Añadimos la nata y el aceite y mezclamos 3 minutos, velocidad 2. Retiramos la mariposa.
 - Agregamos la harina con la levadura, una pizca de sal y la canela. Mezclamos 5 segundos, velocidad 6. Terminamos de mezclar con la espátula.
 - Rellenamos las primeras cápsulas $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad. Dejamos reposar 10 minutos y espolvoreamos con un poco de azúcar (opcional).
 - Bajamos la temperatura del horno a 210° y horneamos unos 12-15 minutos, hasta que estén doradas.
 - Sacamos la bandeja del horno, retiramos con cuidado las magdalenas y las vamos colocando en una rejilla para que se enfríen.
 - Colocamos más cápsulas de magdalenas en el molde. Repetimos la operación para la segunda tanda de magdalenas.
 - Cuando se hayan enfriado las guardamos en un tupper o bolsa de plástico para que no se pongan duras.
- 