Magdalenas de cacao



14 raciones

30 min

Media

Ingredientes

- 50 g de NESQUIK® Intenso 100% cacao puro natural
- 2 huevos M
- 120 g de harina
- 8 g de levadura en polvo
- 125 g de azúcar
- 125 ml de leche
- 75 ml de aceite de oliva suave
- 1 pizca de sal
- 15 g de avellanas peladas

Elaboración

1. Batir los huevos con el azúcar hasta que blanqueen.
2. Añadir en forma de hilo el aceite y la leche y una pizca de sal e ir batiendo hasta que se incorporen.
3. Añadir la harina y la levadura tamizadas y mezclar.
4. Por último, incorporar el cacao 100% puro natural NESQUIK® también tamizado y mezclar hasta que quede una masa homogénea.
5. Cubrir con papel film y refrigerar un mínimo de 2 horas.
6. Precalentar el horno a 200º.
7. Rellenar los moldes para magdalenas (1/3 parte) y repartir las avellanas picadas.
8. Hornear durante unos 13-15 min.
9. Comprobar que están cocidos pinchando en el centro con un palillo o brocheta de madera.
10. Dejar enfriar en una rejilla.

Truco: Añadir a la mezcla unas onzas de chocolate negro Nestlé Postres a trocitos. Se puede refrigerar la masa toda la noche. Sustituir las avellanas por otro fruto seco