









## MAGDALENAS INTEGRALES DE NARANJA



### Ingredientes

						
220 gramos de harina integral	Media naranja	4 huevos	8 dátiles	200 mililitros de aceite oliva	1 sobre de levadura	Sal

### Utensilios

				
Thermomix	Bandeja de horno para magdalenas	Manga pastelera	lengua	Tabla y cuchillo
				
Papeles magdalenas				



## **Elaboración**

- 1.- Parte la naranja por la mitad.
- 2.- Exprime media naranja.
- 3.- Casca los huevos en el vaso de la Thermomix.
- 4.- Añade en el vaso de Thermomix el zumo de naranja y los dátiles.
- 5.- Pon la Thermomix a 37 grados y velocidad 5.
- 6.- Tritura la mezcla del vaso durante 3 minutos.
- 7.- Pon la Thermomix a velocidad 5.
- 8.- Bate la mezcla durante 3 minutos sin quitar la tapa.
- 9.- Quita la tapa y añade el aceite a la mezcla.
- 10.- Pon la tapa al vaso y pon la Thermomix a velocidad 5.
- 11.- Bate durante 15 segundos.
- 12.- Añade al vaso de la Thermomix la harina, la levadura y un poco de sal.
- 13.- Pon la Thermomix a velocidad 6.
- 14.- Bate todo durante 8 segundos.
- 15.- Mete la mezcla en una manga pastelera.
- 16.- Coloca los papeles de magdalenas en los huecos del molde para hornear.
- 17.- Pon la mezcla en los huecos del molde con la manga pastelera.
- 18.- Mete el molde para hornear en la nevera durante 30 minutos.
- 19.- Saca el molde de la nevera.



20.- Mete el molde en el horno 15 minutos a 180 grados.

21.- Desmolda las magdalenas.

22.- Pon las magdalenas en un plato.

“Escanea para verlo y ia disfrutar!”

