



Consejo del chef

Comprueba con un palillo que los muffins estén bien cocidos, luego los sacamos y los dejamos enfriar sobre una rejilla.

Raciones para 8

3 Huevos medianos

200 gr Azúcar

150 ml Leche

300 gr Harina

3 Cucharaditas de levadura en polvo

3 Cucharadas de cacao puro en polvo

Ralladura de una naranja

- 1 Mezcla la harina tamizada con la levadura y la ralladura de naranja. Reserva.
- 2 En un bol batimos, con varillas eléctricas si es posible, los huevos junto con el azúcar a máxima potencia hasta que la mezcla doble volumen y adquiera un tono pálido.
- 3 Bajamos la potencia y añadimos la leche a la mezcla.
- 4 Con una espátula añadimos a esta mezcla la de la harina reservada, y mezclamos hasta integrar.
- 5 Divide la masa en dos boles y a uno de ellos añadele cacao en polvo.
- 6 Con una de las mezclas, llena las cápsulas de magdalena, hasta 2/3 de su capacidad. La otra masa la metemos en una manga pastelera, o biberón de repostería y comenzamos a dibujar sobre la masa que ya tenemos en las cápsulas.
- 7 Cocemos las magdalenas 15-20 min en una vaporera, o en un colador de rejilla, sobre una cazuela con agua a fuego medio, para que suelte vapor.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/muffins-de-calavera-para-halloween/>

COOKING
LOVERS 