



Magdalenas de zanahoria

Publicada por:

[imprimir](#)

- 15 '
- 45 '
- 6
- 
- 



Comentario nutricional

Las zanahorias son ricas en betacarotenos (provitamina A), pigmento natural de esta hortaliza. La vitamina A es importante para la vista, el buen estado de la piel y las defensas.

Modo express

1. Mezcle y triture todos los ingredientes con el túrmix, o con una varilla hasta que quede una masa homogénea.
2. Engrase los moldes y espolvoree la harina sobre ellos.
3. Vierta la masa en los moldes, introdúzcalos en la cubeta, cierre la tapa y programe el menú Horno a 162º durante 45 minutos.

Nota: Necesitará cuatro moldes de magdalena grandes y 20 gramos de matequilla y de harina para preparar la cubeta.