

Malenas

Publicada por:

[imprimir](#)

- 20 '
- 46 '
- 4
- 
- 
- 



Comentario nutricional

El agua de azahar se obtiene del destilado de la flor de azahar del naranjo amargo.

Modo express

1. Separe la yema de la clara (reserve la clara). En un recipiente hondo, bata muy bien la yema con la miel. Añada batiendo la mantequilla y el agua de azahar.
2. Mezcle la levadura con la harina y añádala poco a poco a la mezcla anterior. Remueva hasta obtener una pasta fina y sin grumos. Monte la clara a punto de nieve e incorpórela a la mezcla anterior con cuidado, con movimientos envolventes.

3. Rellene, con esta masa y hasta un poco más de la mitad, los moldes de magdalenas previamente engrasados (con aceite, mantequilla o espray antiadherente).
4. Introduzca los moldes en la cubeta. Cierre la tapa y programe el menú Postres. Deje enfriar y desmolde.

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