



La mejor receta de magdalenas o muffins de vainilla, súper fácil

Cupcakes, Desayunos y Brunch, Recetas rápidas

Ingredientes

- 300 gramos (1 1/2 tazas) de azúcar
- 5 huevos
- 300 gramos (1 1/3 tazas) de aceite de girasol (o puede combinarse mitad y mitad de aceite de oliva y girasol)
- 75 gramos (1/3 taza + 1 cucharada) de leche unida a 75 gramos (1/3 taza + 1 cucharada) de zumo naranja
- 2 cucharaditas de vainilla
- 300 gramos (2 1/3 tazas) de harina de trigo para todo uso
- 2 1/2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico
- Azúcar adicional para topping

Preparación

- Preparar una bandeja de muffins con 12 cápsulas o capacillos. Apartar.
- Colocar en un bowl grande el azúcar junto con los huevos, y batir con las varillas hasta homogeneizar. Después, agregar a esta mezcla el aceite y batir de nuevo hasta incorporar.
- Luego, añadir la leche, el zumo de naranja y la vainilla y batir con las varillas hasta tener una mezcla homogénea.
- Agregar con la ayuda de un colador o tamiz todos los ingredientes secos (harina, polvo de hornear y bicarbonato). Batir justo hasta que ya no hayan grumos.
- Llevar la mezcla a la nevera por al menos 30 minutos. Pueden dejarla reposar toda la noche si se quiere.
- Precalentar el horno a 170 grados centígrados. Colocar la masa en las cápsulas previamente preparadas. Se puede poner azúcar adicional como topping en este momento.
- Hornear por 20-25 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro de la mezcla, este salga completamente seco.
- Dejar enfriar y servir. Mantener en un lugar fresco y seco (preferiblemente un envase hermético).

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/13260>