



## magdalenas

Cuentan que la nostalgia tiene el aroma y la dulzura de las magdalenas....



## ingredientes para 24 magdalenas

- 3 huevos
- 100 gramos de azúcar
- 110 gramos de harina
- 1 cuchara cafetera de polvo para hornear
- 1 pizca de sal
- ½ cuchara cafetera de esencia de limón pérsico Ispahan de Jardin Secret
- 90 gramos de mantequilla

## preparación

1. Batir los huevos y el azúcar hasta obtener una consistencia cremosa.
2. Agregar la harina, la levadura y la pizca de sal. Mezclar bien.
3. Añadir la mantequilla derretida y la esencia de limón pérsico. Mezclar bien.
4. Dejar reposar media hora.
5. Untar de mantequilla un molde para magdalenas y rellenar cada espacio hasta tres cuartos de su capacidad.
6. Hornear por 4 minutos en horno precalentado a 220°C. Posteriormente bajar la temperatura a 200°C por 7 minutos o hasta que se doren las magdalenas.
7. Desmoldar cuando esté tibio y dejar enfriar por completo antes de consumir.

A esta receta se le pueden poner las esencias de Jardin Secret:

**papantla** para un sabor a vainilla

**veracruz** para un aroma de naranja

