

MAGDALENAS DE M&M'S Y MINI COOKIES

PASOS A SEGUIR PARA
12 MAGDALENAS

- Separar las yemas de las claras que estarán a Tª ambiente
 - Montar las claras con una pizca de sal
 - Mezclar yemas + mantequilla a Tª ambiente + leche
- Añadir azúcar + harina + levadura + azúcar avainillado y mezclar todo
- Incorporar las claras montadas poco a poco con ayuda de unas varillas
- Distribuir la masa en los moldes y añadir los m&ms y las minicookies troceadas
 - Horno: 180º Aire. 20 min

TIEMPO NECESARIO: 5 MIN+20MIN HORNO

MUY FÁCIL **FÁCIL** RETO

