



MAGDALENAS DE MANZANA Y CANELA

INGREDIENTES

- 2 manzanas
- 120 gr de mantequilla tª ambiente
- 150 ml de leche
- 3 huevos
- 220 gr de azúcar
- 220 gr de harina
- 1 1/2 cuch de levadura en polvo
- 2 cuch de canela en polvo

PASOS A SEGUIR

- Mezclar la mantequilla + azúcar
- Agregar los huevos uno a uno y mezclar bien
- Añadir la mita de la harina (con la levadura) y mezclar, añadir la leche y la otra mitad y mezclar
- Añadir la manzana pelada y troceada y la canela
- Repartir la mezcla en las cápsulas
- Espolvorear un poco de azúcar con canela (si te gusta)
- Hornear 20 min a 180º (Aire)

TIEMPO NECESARIO: 10 MIN+ 20 MIN HORNO

MUY FÁCIL **FÁCIL** RETO

