Magdalenas Francesas

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
90 min.	4	Postres	Fácil

.

Ingredientes

150gr. Harina

150gr. Miel

75gr. Mantequilla

2pza. huevo San Juan

1cda. Agua de azar.

1/8 cda. polvo para hornear

Preparación

1. Separar las yemas de las claras de los huevos San Juan.

2. En un recipiente hondo, mescle las yemas y la miel.

3. A continuación añada la mantequilla acremada y si dejar de batir a que se incorpore.

4. Incorporar el agua de azar.

5. Poco a poco incorporar la harina junto con el royal, mezclando hasta obtener una pasta fina y sin grumos.

6. Batir la claras a punto de nieve, incorpora esta preparación a la pasta en forma envolvente.

7. Colocar el molde de magdalenas.

8. Hornear a 180°c por 20 minutos. Aproximadamente.

9. Retirar del horno y dejar enfriar. Decora con azúcar glas.