



Magdalenas de arándanos

Receta de V-ZUG AG



Preparación	20 Min.
Tiempo de cocción	35 Min.
Unidad	12
Aparato	Combair V2000 a partir de 2021

Jugosas, afrutadas y fácil de hacer. Las magdalenas de arándanos son ideales para el brunch del domingo, z'Vieri (merienda) o una fiesta de cumpleaños infantil.

Ingredientes

100 g Mantequilla
125 g Azúcar
1 paquete Azúcar de vainilla
2 Huevos
250 g Harina blanca
2 Cucharadita Polvos de hornear
¼ Cucharadita Sal
300 g Arándanos
150 ml Leche

Preparación

Precalentar la cámara de cocción a 180 °C con aire caliente. Batir la mantequilla, el azúcar y el azúcar de vainilla con el batidor de varillas de una batidora hasta que la mezcla esté ligera y esponjosa. Añadir los huevos y seguir removiendo durante unos 2 minutos. Mezclar la harina, la levadura en polvo y la sal en un bol pequeño e incorporar a la mezcla de mantequilla. Mezclar los arándanos y la leche. Repartir la masa en los moldes de papel. Colocar la bandeja para magdalenas sobre la parrilla en la cámara de cocción precalentada y hornear durante 35 minutos aproximadamente. Retirar y refrigerar ligeramente sobre una rejilla.

Aire caliente (180 °C)





Introducir el producto de horneado
Aire caliente 180 °C durante 35 Min.

Accesorios

Bandeja para magdalenas con 12 cavidades de unos 7 cm cada una, forrada con fundas de papel parrilla

Información complementaria

Creado el 04.08.2025

