

MAGDALENES CASOLANES AL FORN

(Alfarería Rosa)

18 ous
1 l d'oli de gira-sol
1 kg de farina zamorana
1 kg sucre
25 gr de llevat Royal

En un recipient batre per ordre amb batedora els següents ingredients:

Ous molt ben batuts. Abocar l'oli a poc a poc sense deixar de batre. El sucre juntament amb el llevat. I finalment la farina a poc a poc, per no fer grumolls, batent contínuament fins quedar una pasta cremosa.

En uns papers de magdalenes abocar aquesta pasta només fins a la meitat.

Escalfar el forn a temperatura mitjana. Introduir les magdalenes i tenir-les aproximadament 30 minuts, fins que es vegin daurades.