

Hoy, desayuno de capricho: magdalenas de zanahoria

[Hoy, desayuno de capricho: magdalenas de zanahoria](#)

[imprimir](#)



Seguramente no es la primera vez que preparas unas [magdalenas](#), pero hoy te animamos a que pruebes de elaborarlas con **zanahoria**. No sólo añadirás al dulce todas las propiedades de esta hortaliza, sino que además quedan riquísimas y con

un toque original.

Las **magdalenas de zanahoria** te aportarán 592 calorías por ración, 24 g. de grasas y 81 g. de carbohidratos. Son una buena fuente de energía y aptas para vegetarianos. Fíjate en los ingredientes:

- ¼ de medida de leche
- 150 gramos de harina
- ½ sobre de levadura
- 200 gramos de azúcar
- 60 gramos de mantequilla
- 20 gramos de nueces picadas
- 2 huevos
- 2 zanahorias
- ½ limón
- 1 trozo de jengibre molido
- ½ cucharada de canela molida

Ten en cuenta que también necesitarás cuatro moldes de magdalena grandes y 20 gramos de mantequilla y harina para preparar la cubeta.

La elaboración es bien sencilla: mezcla y tritura todos los ingredientes con el túrmix o con una varilla hasta que quede una masa homogénea. Engrasa los moldes y espolvorea la harina sobre ellos. Vierte la masa en los moldes, introdúcelos en la cubeta, cierra la tapa y programa el **menú Horno** a 162º durante 45 minutos.

Nuestro consejo: date el capricho en alguna ocasión y desayuna estas magdalenas junto con un café con leche y una pera. Un **desayuno bien completo** y, desde luego, ¡una delicia!

Te damos [unos consejos](#) para hacer tus magdalenas más ligeras.

Etiquetas

[magdalenas](#)

[muffins](#)

[cupcakes](#)

[magdalenas de zanahoria](#)

[Dulces](#)

[postres](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar