



# Magdalenas de chocolate.

Ideal para desayunos y meriendas

Sin duda, son las magdalenas más queridas por todas las edades, en especial como favoritas de los niños. Si tus hijos tienen una reunión con sus amigos en tu casa, puedes agendar esta receta para sorprender a los pequeños comensales. Son perfectas para tener siempre a mano que se quiere comer algo dulce.

## TIEMPO DE PREPARACIÓN

15 minutos

## TIEMPO DE COCCIÓN

40 minutos

## TIEMPO TOTAL

55 minutos

## PLATO

Postres

## COCINA

Francesa

## RACIONES

4 personas

## CALORÍAS

270 kcal

## EQUIPAMIENTO

- Batidora Easy Hand Blender



## INGREDIENTES

- 2 huevos
- 200 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 lata de leche condensada
- ½ taza de cacao puro en polvo
- ½ taza de chips de chocolate
- 1 taza de harina
- 2 cditas de levadura en polvo
- Moldes para magdalenas

## ELABORACIÓN PASO A PASO

- Precalentar el horno a 150°C.
- En un bol, batir los huevos y la mantequilla hasta formar una mezcla consistente y espumosa. Incorporar la leche condensada, la harina, la levadura, el cacao, los chips de chocolate y mezclar.
- Colocar la mezcla de los moldes para magdalenas. Hornear por 25 minutos y luego dejar enfriar hasta que se entibien.
- ¡Listo, a disfrutar!