

MAGDALENAS DE CHOCOLATE

MAGDALENAS DE CHOCOLATE



Corren tiempos difíciles. Hoy sábado 21 de marzo del 2020 estoy escribiendo esta receta bajo unas condiciones poco habituales. España esta bajo el yugo de una pandemia mundial, “el Coronavirus” , que obliga a hacer cuarentena en casa a toda la población.

Algunos salimos a trabajar (no voy a entrar en el debate de si esta bien o no esta decisión del Estado) y tomamos un poco el aire, pero los que no salen de casa mas que para hacer la compra y otros quehaceres indispensables lo justo y necesario (que es lo ideal para

frenar esta crisis), probablemente estos días mas que nunca esta recetilla pueda contribuir a que puedan mantenerse en activo y con la mente ocupada durante un rato mientras pasamos este duro periodo.

Esperemos que dentro de unos meses cualquiera lea esta receta y pueda respirar tranquila pensando que todo este confinamiento ya pasó y volvimos a la normalidad. Mientras tanto, dado que ahora tenemos mucho tiempo para innovar en la cocina y todo aquel que no repostee a menudo a lo mejor tenga ganas de iniciarse os traigo una propuesta que a todos nos gusta mucho, las magdalenas caseras. Esta vez el sabor principal es el chocolate.

Estas magdalenas son muy sencillllitas de hacer, y si tenemos peques en casa son ideales para despertar su curiosidad, para que pasen un rato entretenido colaborando y se sumerjan en este mundillo tan dulce. Es un buen momento para que padres e hijos hagan actividades y se lo pasen pipa creando juntos.

Si os apetece meterle un poco de mano al chocolate vamos a por la receta. ¡Menudo atracón nos vamos a meter!

INGREDIENTES

Para unas 30 unidades:

- 300 g de harina de trigo.
- 300 g de azúcar.
- 300 g de cacao en polvo para hacer a la taza.
- 200 ml de aceite de girasol.
- 200 ml de leche entera.
- 6 huevos.
- 1 sobre y medio de levadura en polvo (tipo Royal).
- Ralladura de limón.
- Una tableta de chocolate negro 75% cacao (opcional).



DE FORMA TRADICIONAL

Elaborar esta receta de magdalenas es muy entretenido a la par que sencillo. Si tenemos los ingredientes y la batidora a punto os voy a explicar como hacerlas en un abrir y cerrar de ojos. ¿Habéis escogido ya unas capsulas o moldes chulos para presentarlas? Pues allá vamos..

ELABORACION

1. Cogemos un bol en primer lugar e introducimos dentro el azúcar junto con los huevos. Con la ayuda de la batidora vamos a batir bien todo hasta conseguir que aumente su volumen y quede una mezcla blanquecina. Hay que insistir con el batido, es clave para la receta.
2. Añadimos la leche, el aceite y la ralladura de un limón y volvemos a batir de nuevo hasta que quede todo bien unificado.

3. Agregamos la harina, el cacao en polvo y el sobre y medio de levadura y batimos una vez mas hasta conseguir una mezcla homogénea.
4. Ahora que tenemos la masa vamos a rellenar los moldes. Para ello cogemos una cuchara y vamos rellenando con ella dos tercios de la capacidad de cada molde (incluso un pelín más si queremos). Si nos apetece hacer la magdalena con un poco de relleno de chocolate antes de completar el molde añadimos hacia la mitad un par de onzas para darle un toque sorpresa por dentro.
5. Llevamos los moldes rellenos en la bandeja una hora a reposar a la nevera. De esta manera al introducirlos luego en el horno el contraste de frío y calor ayudará a que suban hacia arriba.
6. Una vez reposada la masa precalentamos el horno a 200º con calor por arriba y por abajo. Cuando esté caliente, dejamos solo el calor por abajo e introducimos la bandeja en la segunda rejilla del horno empezando por abajo. Dejamos que se horneen unos 15 minutos y después quitamos el calor por abajo y dejamos que se hagan con calor solamente por arriba unos 5 minutos mas. El tiempo es aproximado, depende del tamaño de los moldes, pero siempre se ve bien a ojo cuando están listas.
7. Sacamos las magdalenas del horno y dejamos que enfríen . De esta manera tan sencilla podemos preparar una merendola casera o un buen desayuno para empezar el día.

CON THERMOMIX

Con thermomix elaborar estas magdalenas es pan comido. No hace falta que insistamos con el batido como hacemos a mano porque ella solita en minutos nos deja bien montados los huevos. Una vez que tenemos todos los ingredientes preparados y a Thermi (como la llamo yo) lista, procedemos.

ELABORACION

1. En primer lugar colocamos la mariposa en la thermomix.

Introducimos los huevos y el azúcar y programamos 6 minutos a 37º en velocidad 3.

2. Agregamos la ralladura de un limón y programamos esta vez sin temperatura unos 6 minutos mas a velocidad 3.
3. Añadimos la leche y el aceite y mezclamos 3 minutos en velocidad 2.
4. Vertemos la harina, el cacao y la levadura y mezclamos 20 segundos a velocidad 6.
5. Ahora que tenemos la masa vamos a distribuirla por las capsulas o moldes. Con la ayuda de una cuchara vamos a ir rellenando dos tercios de la capacidad de cada capsula (incluso un poquito mas si queremos). Podemos hacerlas así o si nos apetece meterle un relleno extra de chocolate. Si las queremos rellenar introducimos hacia la mitad del relleno un par de onzas y cubrimos con mas masa para que queden tapadas.
6. Una vez rellenas vamos a llevarlas en la bandeja de horno una hora a la nevera. Esto lo hacemos porque luego al hornear el impacto del frío al calor favorece notablemente la subida de la masa.
7. Cuando hayan reposado precalentamos el horno a 200º con calor por arriba y por abajo. Introducimos la bandeja de magdalenas en la segunda rejilla empezando por abajo y dejamos que se horneen unos 15 minutos con calor solo por debajo. Una vez transcurridos quitamos el calor por debajo y ponemos el de arriba unos 5 minutos mas para que se dore el copete. Sacamos las magdalenas y dejamos que enfríen. De esta manera tenemos un rico dulce para el desayuno y la merienda, veréis que buenas están.

Si os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>