

MAGDALENAS DE NATA

MAGDALENAS DE NATA



¿A quien no le presta de vez en cuando hundir una flota de magdalenas en el colacao o con el café poco a poco hasta que se van sumergiendo en el estomago? ¿Sois de los míos verdad? Pues la receta que hoy os facilito nos viene genial para este buen menester.

¿Que son técnicamente lo que hoy en día conocemos como magdalenas? Hoy vamos a hablar de ello. Podríamos definir de forma resumida que las magdalenas son pequeñas porciones de bizcocho (ya que llevan los mismos ingredientes) servidas en moldes de forma individual. Eso sí, no debemos confundir nunca las magdalenas con los muffins o con los cupcakes. ¿Y en que difieren unos de otros os preguntareis? Pues muy sencillo, aprovecho este post para aclarar las diferencias en unos

puntos concisos:

- A la hora de elaborar las magdalenas solemos utilizar aceite, mientras que para los muffins empleamos generalmente mantequilla.
- El secreto de la magdalenas, que deben adquirir un buen copete, está en el batido, debemos de insistir en el mismo, mientras que los muffins son menos esponjosos y necesitan menos batido (no tienen tanto copete).
- Las magdalenas son siempre dulces mientras que los muffins pueden ser dulces o salados.
- Por último, la diferencia mas evidente que podemos ver entre las magdalenas, muffins y los cupcakes es que los cupcakes suelen venir ornamentados por encima de diversas formas, con azúcar multicolor, fondant, chocolate, cremas, galletas...

Ahora que tenemos claro en que difieren estos tres recursos vamos a proceder con la receta. En esta ocasión he optado por hacer unas magdalenas de nata aprovechando la coyuntura, ya que me han regalado unos botes de nata casera, extraída manualmente de la leche de vaca. Con ingredientes muy básicos, veréis que resultado tan espectacular obtenemos.

INGREDIENTES

Para 18 unidades:

- 400 g de harina de trigo.
- 270 g de azúcar.
- 200 ml de aceite de girasol.
- 250 ml de nata líquida para montar.
- 4 huevos.
- 1 sobre de levadura en polvo.
- Ralladura de naranja.

DE FORMA TRADICIONAL

Las cantidades arriba indicadas nos dan aproximadamente para unas 18 capsulas de tamaño generoso. Tenemos varios tipos para elegir en el mercado, siendo las mas usuales las de papel de horno fino arrugado, papel gordo (son las que he usado) o las de silicona, siempre a gusto de cada uno. Lo que si recomiendo es introducirlas en bandejas de horno de magdalenas ya que así evitaremos que se nos desparrame la masa y nos quede mejor forma (sobre todo para las de papel fino).

ELABORACIÓN

1. Cogemos un bol, introducimos los huevos y el azúcar y con la batidora batimos consistentemente hasta blanquear la mezcla (es muy importante que el batido sea extenso).
2. Añadimos la ralladura de naranja, la nata y el aceite y volvemos a batir.
3. Agregamos la levadura y la harina y mezclamos con la varilla a mano hasta que quede todo bien unificado.
4. Nos hacemos con una manga pastelera y boquilla lisa y la rellenamos con la masa. Llenamos las capsulas con la manga, dejando libre un tercio de su capacidad y cuando las tengamos todas rellenas las introducimos en la nevera mínimo una hora.
5. Una vez que han reposado en nevera precalentamos el horno a 220º por arriba y por abajo. A la hora de introducir las magdalenas las posamos en la segunda rejilla del horno empezando por abajo, con calor solo por debajo y bajando a 200º la temperatura.
6. Dejamos aproximadamente de 15 a 20 minutos que se hagan por dentro, el tiempo siempre va en función del tamaño de las capsulas. Si son grandes a los 15 minutos ponemos solo calor por arriba para que terminen de dorar un par de minutos y estarían listas para sacar.

CON THERMOMIX

A continuación vamos a ver como se obtienen estas deliciosas

magdalenas en unos sencillos pasos con la thermomix. Para lograr un gran copete en las magdalenas aconsejo respetar los tiempos de batido en la masa y el tiempo de reposo de las capsulas en la nevera (ya que el impacto del frío de la nevera al calor del horno ayuda a propulsar la masa hacia arriba).

ELABORACIÓN

1. Colocamos la mariposa en la thermo e introducimos los huevos y el azúcar. Programamos 8 minutos a 37º en velocidad 3.
2. Agregamos la ralladura de naranja y anotamos 7 minutos mas a velocidad 3 pero esta vez sin temperatura.
3. Añadimos la nata y el aceite y marcamos 4 minutos en velocidad 2.
4. Vertemos la harina y la levadura y mezclamos un poco a mano con la espátula para unificar algo los ingredientes. Para rematar mezclamos con la maquina 5 segundos a velocidad 6.
5. Acoplamos la masa en una manga pastelera o bien utilizamos una cuchara. Rellenamos las capsulas, dejando libre un tercio de su capacidad y después las dejamos reposar una hora en la nevera.
6. Precalentamos el horno a 220º por arriba y por abajo. Una vez reposada la masa introducimos las magdalenas en la segunda rejilla del horno solo con calor por abajo a 200º unos quince-veinte minutos, en función del tamaño de las capsulas. Si éstas son grandes a los quince minutos recomiendo poner solo calor por arriba para que dore el copete un par de minutos.

Podéis seguirme si os apetece en mis otras redes sociales:

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

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