

MAGDALENAS DE PLATANO

MAGDALENAS DE PLATANO



Hace ya unas semanas que no subo ninguna receta al blog y lo tenía algo olvidadillo, entre el trabajo , la niña, los quehaceres diarios y que ahora en veranin hay que salir a la calle un poco más a tomar el aire... pero siempre hay que sacar un ratillo para hacer aquellas cosas que nos gustan y que a la vez nos ayudan a dispersar la mente (en mi caso es la repostería), así que iaquí estoy de nuevo!

¿A vosotros os pasa que de repente tenéis una temporada llena de antojillos culinarios? Me explico, tan pronto estoy

unas semanas con antojo de cachopos (nuestra especialidad Asturiana) y me marco unos cuantos, como me da por el pulpo (ya sea a la gallega, con arroz etc) o estos días mismamente por la tortilla de patatas (tengo las sartén de tortillas más que amortizada). ¿Soy la única o también os pasa que sois unos degustadores estacionales? Pues bien, estos días llevaba ya rucu rucu en la cabeza con la idea de hacer magdalenas . Voy a hacerlas hoy, pero al final no las hago. Voy hacerlas mañana pero al final tampoco me puse.. pues hay que hacerlas si o si porque tengo antojo... y un día cualesquiera me pongo a ello en un santiamén y ivoilá! , listas para degustar durante unos días.

Estas magdalenas son copiosas (de tamaño considerable), doraditas por arriba , con un gran copete y muy muy jugosas por dentro. Llevan un poco de nata (yo aproveche una nata casera que me regalaron , si podéis disponer de ella muchísimo mejor) y algo de plátano para darles un toque diferente. Lo mas chic y para mi que le da el puntazo final sin duda son las lágrimas de chocolate, hacen una combinación perfecta. Son todo un vicio (en casa las devoramos) así que os animo a probarlas y ya me diréis si os han gustado. Como apunte os diré que si os apetece hacerlas en cantidades se conservan muy bien dentro de las latas de pastas de toda la vida o en envases herméticos.

INGREDIENTES

(18 unidades de tamaño generoso)

- 400 g de harina de trigo.
- 200 g de azúcar.
- 3 huevos.
- 230 ml de aceite de girasol.
- 150 ml de nata de montar.
- 300 g de platanos (3 unidades grandes).

- 1 sobre de levadura (tipo Royal).
- Ralladura de limón (opcional).
- 1 paquete de virutas o lágrimas de chocolate.

DE FORMA TRADICIONAL

Con las cantidades arriba indicadas podemos obtener 18 unidades de magdalenas de un tamaño considerable. Si queremos hacer mas o menos aumentamos o disminuimos las cantidades a proporción. Una vez que hemos escogido los moldes que vamos a utilizar (siempre recomiendo introducirlos en flaneras o bandejas de magdalenas una vez rellenos) nos disponemos a elaborar la materia.

ELABORACION

1. En primer lugar cogemos un bol e introducimos en él los plátanos troceados, los huevos, el azúcar, el aceite y la nata. Con la ayuda de una tritadora trituramos todo hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Añadimos la harina, la levadura química y la ralladura de limón. Con la batidora mezclamos todo hasta que quede bien unificado.
3. Esparcimos las virutas de chocolate (dejamos unas pocas para poner por encima antes del horneado) y con la espátula las mezclamos bien por la masa.
4. Colocamos los moldes individuales en la bandeja de magdalenas, flaneras o directamente en la bandeja de horno y procedemos a rellenarlos. Podemos utilizar una manga pastelera o bien la ayuda de una cuchara. Llenamos los moldes 3/4 de su capacidad y después dejamos que reposen 1 hora dentro de la nevera.
5. Una vez reposada la masa precalentamos el horno a 220° por arriba y por abajo. Esparcimos las virutas de chocolate que nos quedan por la superficie. A la hora de meter las magdalenas bajamos la temperatura a 200° y dejamos calor solo por abajo. Introducimos la bandeja en la segunda rejilla del horno

empezando por abajo y horneamos 20 minutos. Los últimos 5 minutos ponemos el calor solo por la parte de arriba.

Pasado este tiempo veremos como hemos obtenido unas magdalenas doraditas por arriba y con un gran copete. La gran sorpresa llegará cuando una vez frías las probemos y veamos lo jugosas que quedan por dentro.

CON THERMOMIX

Con la thermomix vamos a obtener la masa de las magdalenas en un periquete. La cantidad arriba indicada da para 18 unidades bien proporcionadas, si queremos hacer mas o menos cambiamos los tiempos en proporción. Si ya disponéis de las capsulas (siempre recomiendo introducirlas de todas maneras dentro de flaneras o bandejas de magdalenas) vamos manos a la obra.

ELABORACION

1. Introducimos en la thermomix los plátanos troceados, los huevos, el azúcar, el aceite y la nata. Programamos 30 segundos a velocidad 6, de manera que la mezcla quede bien unificada.
2. Añadimos la harina, la levadura y la ralladura de limón. Mezclamos con giro a la izquierda 40 segundos en velocidad 6/2.
3. Agregamos la virutas de chocolate (dejamos unas pocas para poner antes del horneado por la superficie) y mezclamos unos segundos nada mas para que se dispersen por la masa.
4. Con la ayuda de una manga pastelera o mismamente con una cuchara vamos rellenando las capsulas 3/4 de su capacidad. Una vez rellenas las introducimos en la nevera mínimo una hora.
5. Pasado el tiempo de reposo, esparcimos el resto de virutas de chocolate por encima de las magdalenas. Precalentamos el horno a 220º con calor por arriba y por abajo. Cuando las vayamos a meter bajamos la temperatura a 200º y dejamos calor solo por abajo. Colocamos la bandeja en la segunda rejilla empezando por abajo y horneamos 20 minutos (los 5 últimos ponemos calor solo por arriba).

Una vez fuera del horno podemos comprobar que se ven doraditas por arriba, con un gran copete, y esponjadas y muy jugosas por dentro. Se deben de comer frías pero yo a veces no me aguanto y acabo cogiendo alguna recién horneada. Son todo un vicio...

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

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

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