

# MAGDALENAS DE HIGOS

## *MAGDALENAS DE HIGOS*



Estamos comenzando el otoño, temporada de manzanas, peras, castañas, nueces, avellanas, y entre otras mas variantes, temporada de higos. Los higos están muy ricos si los comemos solos, ¿pero que pasa cuando tenemos grandes cantidades y no sabemos que hacer con ellos? Si se pudiesen conservar un poco, pero apenas nos duran unos días fuera del árbol...

Si ya no sabemos que hacer con ellos (ya hemos regalado un montón) o simplemente nos apetece darles un uso diferente, aquí en el blog os dejo varias ideas para aprovecharlos. Podemos elaborar con ellos [mermelada, dulce y bizcochos.](#) Si pincháis encima de cada tipología podréis ir directamente a la receta. Ya para rematar, hoy os traigo otra alternativa mas. Unas deliciosas magdalenas. Esponjosas, ligeritas y con un leve toque de higo que os van a encantar.

Lo que he hecho es tomar de base las [magdalenas de nata](#), añadirles higos (dorados en la sartén) y reducirles un poco el azúcar (ya que el higo es muy dulce de por sí). El resultado me gustó mucho, así que no podía faltar un post dedicado a este gran fruto.

Si os gusta jugar un poco con los moldes o capsulas os recomiendo utilizar las de papel muy resistente, así evitamos que la magdalena se deforme y crezca hacia arriba con firmeza. Si los queréis variados y pintorescos (como los de la foto) en Amazon los podréis encontrar sin problema. Llevo tiempo utilizándolos y estoy encantada con ellos. Si por el contrario vais a utilizar los de papel fino recomiendo siempre introducirlos en una bandeja de magdalenas, donde podamos ajustarlos en cada hueco, de esta forma no se nos desparramará la masa por fuera. Otra opción que tenemos y que tampoco falla son los moldes de silicona, muy prácticos porque siempre los podemos volver a reutilizar. Ya sea en un formato u otro os recomiendo probar la receta y que me contéis. Ahora nos vamos a por la elaboración...

## **INGREDIENTES**

Para 12 unidades:

- 400 g de harina de trigo.
- 150 g de azúcar (blanquilla o moreno).
- 200 ml de aceite de girasol.
- 250 ml de nata líquida para montar.
- 4 huevos.
- 15 higos.
- 1 sobre de levadura en polvo.

- Ralladura de limón.

## **DE FORMA TRADICIONAL**

Vamos a elaborar la masa de las magdalenas de forma muy sencilla. Después les daremos una hora de reposo en la nevera (el contraste del frío de la nevera al calor del horno ayuda a que obtengamos un buen copete) y acto seguido las hornearemos.

## **ELABORACION**

1. Comenzamos lavando bien los higos por fuera para eliminar impurezas. Desechamos los rabitos y los cortamos en cuatro trozos cada uno. Ponemos una sartén al fuego con un poco de aceite y cuando esté caliente añadimos todos los higos troceados. Vamos a dorarlos unos minutos. Aunque suelten liquido en la sartén no pasa nada, al final lo vamos a introducir todo en la masa. Una vez dorados los reservamos.
2. 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).
3. Añadimos la ralladura de limón, la nata y el aceite y volvemos a batir.
4. Agregamos la levadura, la harina y los higos dorados y mezclamos con la varilla a mano hasta que quede todo bien unificado.
5. Nos hacemos con una manga pastelera y boquilla lisa y la rellenamos con la masa. Llenamos las capsulas con la manga, dejando libre un poco de espacio (muy poco) y cuando las tengamos todas rellenas las introducimos en la nevera mínimo una hora. Si no queremos usar la manga podemos utilizar una cuchara.
6. 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.

7. Dejamos que se hagan con calor solo por abajo unos 20 minutos, después ponemos el calor por arriba también y las dejamos otros 10 minutos mas. Utilizo estos tiempos porque empleo capsulas grandes de muffins, si vais a utilizar las mas corrientes o pequeñas con 20 minutos en total será suficiente.
8. Dejamos que enfríen un poco fuera del horno y ya tenemos esta delicia de magdalenas para disfrutar cuando nos apetezca.

## **CON THERMOMIX**

Solamente vamos a utilizar una sartén para dorar un poco los higos. Haremos la masa con la thermomix y añadiremos los higos al final. Rellenamos las capsulas, dejamos reposar la masa una hora en nevera y horneamos unos minutos.

## **ELABORACION**

1. Comenzamos lavando bien los higos por fuera y desechando los rabitos. Ponemos una sartén al fuego con un poco de aceite. Cortamos los higos en cuatro pedazos y los doramos en la sartén durante unos minutos. Aunque pierdan mucho liquido en la sartén no pasa nada, va ir todo para dentro de la masa. Una vez dorados los reservamos.
2. Colocamos la mariposa en la thermo e introducimos los huevos y el azúcar. Programamos 8 minutos a 37º en velocidad 3.
3. Agregamos la ralladura de limón y anotamos 7 minutos mas a velocidad 3 pero esta vez sin temperatura.
4. Añadimos la nata y el aceite y marcamos 4 minutos en velocidad 2.
5. Vertemos la harina, la levadura y los higos reservados y mezclamos un poco a mano con la espátula para unificar algo los ingredientes. Para rematar mezclamos 5 segundos a velocidad 6.
6. Acoplamos la masa en una manga pastelera o bien utilizamos una cuchara. Rellenamos las capsulas, dejando libre un poco de

espacio (no hace falta dejar mucho) y después las dejamos reposar una hora en la nevera.

7. 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 20 minutos. Pasado ese tiempo los dejamos 10 minutos mas con calor por arriba y por abajo. El tiempo es relativo, yo suelo utilizar estos tiempos porque empleo capsulas grandes de muffins. Si vais a usar las más corrientes o pequeñas con 15-20 minutos en total será suficiente.

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/>