**16.-Magdalenas del abuelo Martínez**

Ingredientes.

* **Huevos**. 4 u.(+ pizca de sal)
* **Azúcar glas**: 200g.
* **Leche entera fría**-100g.
* **Aceite de oliva 0**.4: 200g.
* **Limón (zumo + ralladura) uno**
* **Harina floja 200g**. (+ un sobre Royal 16g )
* Horno programa intensivo (abajo-arriba) 230cº, duración 15-20 minutos según el tamaño cúcalos. Bandeja nivel 2.

 Elaboración:

1. Batir los huevos en un bol, con la pizca de sal bien durante 4 minutos. Doble tamaño con burbujas por toda la superficie. (conseguimos este efecto con batidora eléctrica).
2. Añadir el azúcar glas gradualmente -bien batido.
3. Añadimos a continuación la leche fría.
4. Se añade el aceite de oliva, seguir batiendo buen rato.
5. Añadir el zumo de un limón y batir. Los primeros 5 puntos con batidora eléctrica.
6. Añadir la ralladura del limón y mezclar. (movimientos envolventes manualmente).
7. Tamizar toda la harina (previamente mezclada la levadura) y mezclar con movimientos envolventes bien. (varilla manual).
8. Cubrir el bol con film transparente y dejar reposo en la nevera durante 30 minutos. (primer reposo).
9. Se pone la masa en los moldes nº 6 (7x6). 42 magdalenas. (2º reposo de 15 minutos antes de meter al horno).
10. Horno precalentado -230cº (programa intensivo/ fuego arriba 2 abajo), durante 15 minutos, la bandeja colocada en el nivel nº 2 del horno.
11. Dejar reposar 5 minutos en la bandeja y a continuación
12. Reposo final sobre una reja.
13. **Truco**: es importante incorporar la harina a la mezcla de huevos de forma correcta, y el modo de hacerlo bien es de manera rápida y envolvente. Solamente esto hará que el aire que está contenido en la masa no se escape, facilitando así que las magdalenas después más esponjosas.