

Hornos
Multifunción con
PlusSteam
Con un Plus de Vapor

#unartapara

4 de agosto
«Madalenas Caseras»



Ingredientes

- . 3 huevos
- . 200 g de harina de repostería
- . 125 g de azúcar blanco
- . 50 ml de leche entera
- . 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- . ½ sobre de levadura royal
- . Una pizca de sal
- . Moldes de silicona para madalenas (opcional)
- . Moldes de papel rizado para madalenas
- . Frutos rojos, pepitas de chocolate, extracto de vainilla, ralladura de limón o de naranja (todo opcional)

Elaboración

En bol grande batimos los huevos con las varillas hasta conseguir una masa aireada y esponjosa.

Incorporamos ahora poco a poco el azúcar mientras batimos y mezclamos con movimientos rápidos y envolventes.

Ahora incorporamos el aceite, vertiéndolo despacio y mezclándolo bien con los demás ingredientes de la masa.

AEG



Elaboración (cont.)

Hacemos lo mismo con la leche, más tarde el harina tamizada, la pizca de sal y para terminar la levadura royal. Una vez todo bien incorporado metemos la mezcla en el frigorífico unos 10 minutos y mientras se enfría alineamos los moldes de silicona sobre la bandeja del horno e introducimos un molde de papel rizado en cada uno de ellos.

Una vez fría la masa. Preparamos el horno, vertiendo 100 ml de agua en el fondo de la cavidad, seleccionando la función «Turbo Plus» con el botón «PlusSteam»   activado, a una temperatura de 200°C.

Antes de verter la masa volvemos a batir y llenamos los moldes hasta $\frac{3}{4}$ partes.

Tras cinco minutos de precalentamiento, con la función «PlusSteam» en pleno funcionamiento, introducimos las madalenas en el nivel 2 del horno y dejamos hornear durante 15 minutos. No abrir la puerta del horno.

Pasados los 15 minutos retiramos las madalenas del horno y dejamos reposar para que la masa asiente bien.

Consejos prácticos

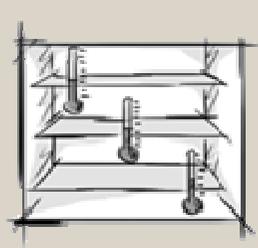
Usad siempre ingredientes de calidad. Los ingredientes tienen que estar todos a temperatura ambiente. No usar harina de fuerza. La pizca de sal sirve para potenciar el sabor y airear mejor la masa.

Por supuesto, podéis añadirle cualquier elemento aromático: canela, vainilla, ralladura de limón o de naranja, e incluso pepitas de chocolate o frutos rojos. Los frutos rojos y las pepitas de chocolate hay que añadirlos tras sacar la masa del frigorífico sin que esta se tiña de rojo o de chocolate.

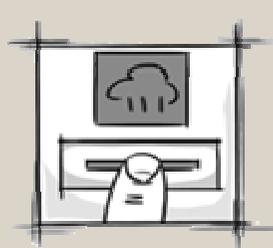
Utilización de la función vapor «PlusSteam»



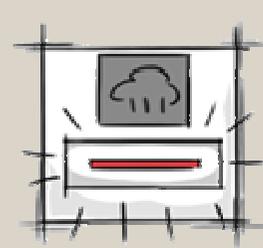
Verter agua en la cavidad



Seleccionar temperatura



Activar función Turbo Plus y pulsar el botón PlusSteam



Introducir la tarta a hornear

