



Magdalenas surtidas

Sin huevo ni leche ni frutos secos



Ingredientes

1 yogur de soja

Y tomaremos el recipiente del yogur como medida

1 recipiente de aceite vegetal

1 recipiente de zumo de naranja natural

La ralladura de la piel de una naranja

3 recipientes de harina

2 recipientes de azúcar moreno de caña

1 cucharadita de levadura en polvo

Elaboración

1. Precalentar el horno a 180° y engrasar los moldes de magdalenas.
2. Batir juntos el yogur y el aceite en un bol grande.
3. Agregar el zumo de naranja y la ralladura mientras los mezclarlos bien.
4. En otro bol, verter la harina con el azúcar, la levadura y remover hasta mezclar.
5. Por último, añadir poco a poco los ingredientes secos, sobre los líquidos y remover, juntar completamente hasta conseguir una masa homogénea.
6. Rellenar los moldes preparados.
7. Hornear unos 25 minutos.

Nota: Se pueden hacer muchas variantes, añadiendo a la masa anterior unas 4 cucharadas de cacao puro en polvo para hacerlas de chocolate. También podemos repartir por la masa unas pepitas de chocolate negro sin trazas para hacer magdalenas con chips de chocolate o unas pasas.