



MAGDALENES DE FORMATGE I MADUIXA

INGREDIENTS PER A 6 COMENSALS

- 175 g de farina
- 125 g de llet desnatada
- 125 g de sucre
- 120 g de maduixes
- 85 g de formatge crema
- 15 g de rent en pols (una cullerada)
- 10 g de mantega
- 1 unitat de ou
- 5 ml de licor de maduixa
- 5 g de ratlladura de taronja
- ratlladura de taronja
- oli en esprai
- 0.5 g de sal

LA PREPARACIÓ

- Precalfa el forn a 180°. Polvoritza amb oli en esprai els sis motles antiadherents per a magdalenes. Reserva sis maduixes menudes.
- Posa la meitat del sucre en un bol amb el formatge i mescla-ho bé. Tritura les maduixes restants en una batidora amb el licor i la resta del sucre fins a obtenir una barreja homogènia. Passa-la per un colador fi per a separar les llavors de les maduixes.
- Tamisa la farina i el rent en un bol gran i incorpora-hi la mantega, la ratlladura de taronja i ½ culleradeta de sal. En un altre bol bat l'ou i la



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 44.1 g	Grases 7.3 g
Kcal 268	Proteïnes 5.5 g

llet, afig-ho als ingredients secs i barreja-ho bé.

- Aboca la meitat de la massa en els motles, afig-hi una maduixa i una culleradeta de la barreja de formatge. Cobrix-ho amb la massa restant i cou les magdalenes al forn 15 minuts o fins que estiguen daurades.
- Desmotla-les i deixa-les refredar una miqueta.
- Empolvora-les amb sucre glacé i arruixa-les amb la salsa de maduixa.