

Magdalenes amb copete

Aquesta recepta la vaig aprendre de Montse Bataller en un taller de magalenas i briox, que la van fer a l'espai de classes de cuina de Teixidor. La veritat que per mi, és la definitiva, si segueixes la recepta surten espectaculars.

Important: les hores de repòs a la nevera, a partir d'aquí pots variar els ingredients, jo les vaig fer amb llet de coco en comptes de llet de vaca, pots utilitzar qualsevol tipus de llet vegetal, les pots aromatitzar amb pell de llimona, canyella i altres espècies. Una altra cosa important perquè surtin amb copete és posar les capsulas en una safata d'alumini o silicona perquè es mantinguin les capsulas. Si no tens, pots utilitzar les flaneras d'un sol ús, fan la mateixa funció.





INGREDIENTS PER 12 MAGDALENES GRANS

- 210 grs de farina fluixa
- 7 grs Llevat Royal (1/2 sobre)
- La ratlladura de una taronja o llimona al gust
- 3 ous mitjans(125grs)
- 175 grs de azúcar
- 60 grs de llet
- 190 grs d'oli de girasol o d'oliva suau
- 1 polsim de sal

PREPARACIÓ

1. Posar en el got la farina, llevat, i la pell de taronja, sense gens de blanc i triturar **1 min. vel progressiva 5-10** Amb aquesta funció el que farem és tamisar la farina amb la resta dels elements. Reservar

2. Posar la papallona en el got i posar els ous i el sucre durant **3 min a 37° vel 3 1/2** una vegada acabat tornar a programar **1min** sense **temperatura**.
3. Abocar la llet, l'oli i la sal, barrejar **10 seg. vel 2**. Retirar la papallona.
4. Incorporar la farina amb la resta dels ingredients i barrejar **5 seg.a vel 3**. Deixar repusar en la nevera un mínim de 4 hores o millor 12 hores.
5. Preescalfa el forn a 250°
6. Retirar la mescla de la nevera i barrejar amb una cullera i plena les càpsules, les tres quartes parts.
7. Posar en el forn i baixar la temperatura a 210° durant uns **14 min** amb calor a dalt i a baix.
8. Deixar refredar sobre una reixeta i posar una mica de sucre glas