

## Magdalenas Sorpresa



### Ingredientes:

- 250 gramos de huevo (son unos cuatro dependiendo también del tamaño de los huevos)
- 250 gramos de azúcar
- Ralladura de limón
- 270 gramos de harina
- una pizca de sal
- 1 sobre de levadura en polvo
- 250 gramos de aceite de girasol
- chocolate blanco para el relleno (yo he usado perlas de cobertura)

1°. Precalentamos el horno a 250°.

2°. Ponemos la mariposa en las cuchillas y echamos los huevos y el azúcar, programamos 5 minutos a 37°, velocidad 3. Una vez acabado el tiempo, quitamos la temperatura y dejamos la maquina girando en velocidad 3 otros 5 minutos.

3°. Bajamos la velocidad a 1 y 1/2, echamos la ralladura de limón y vamos añadiendo la harina, la sal y la levadura a través del bocal, y mezclamos unos 10 segundos.

4°. Por último añadimos el aceite de girasol y mezclamos 4 segundos a la misma velocidad.

5°. Ponemos la masa en una manga pastelera, y desde esta la vamos poniendo en las cápsulas para magdalenas llenando una tercera parte de las cápsulas, añadimos chocolate blanco y terminamos de rellenar hasta la mitad de la cápsula con la masa de las magdalenas. Añadimos azúcar por encima y horneamos unos 10- 12 minutos a 200°.