



# Magdalenas de naranja rellenas con dulce de leche

UNA DELICIOSA RECETA CON PRODUCTOS ILOLAY

Descubrí como hacer Magdalenas de naranja y dulce de leche, con solo 10 minutos de horno. Encontrá esta receta y muchas más en ilolay.

## Complejidad



Intermedio

## Tiempo



30 min aprox.

## Libre de Glúten



No

## Vegetariana



Si

## Producto ilolay

Descremada

Manteca

Repostero

## INGREDIENTES

- 100 gr Dulce de leche repostero
- 2 Huevos
- Ralladura de 1 naranja
- 125 gr Azúcar
- 125 gr Manteca
- 200 cm3 Leche
- 250 gr Harina
- 1 cdita Polvo de hornear
- 1 cdita Esencia de vainilla

## PREPARACIÓN

1. En un bowl batir los huevos con el azúcar, agregar la manteca fundida y perfumar con la vainilla y la ralladura de naranja, luego agregar intercalando la leche intercalándola con la harina (previamente tamizada con el polvo leudante).
2. Una vez lista la pasta, colocarla en pirotones o moldes de magdalenas, rellenando la mitad, colocar una cucharada de dulce de leche en el centro, y cubrir con más masa, sin llegar al borde (llenar en total 3/4 partes).
3. Cocinar en horno, precalentado, a 190° por 10 minutos.