

LES MAGDALENES DE LA TIETA ADELA

INGREDIENTS:

3 ous.
La pela d'una llimona, ratllada.
1/4 de Kg de sucre.
1/4 de Kg de llet.
1/4 de Kg d'oli de gira-sol.
400 grams de farina.
1 cullerada de llevat en pols.

PROCEDIMENT:

RECORDEU QUE ABANS DE FER QUALSEVOL COSA US HEU DE RENTAR SEMPRE LES MANS!!! I ASSEGURAR-VOS QUE HO TENIU TOT A PUNT.

Heu de començar per separar les clares dels rovells i llavors ja podeu batre les clares fins que quedin a punt de neu.

Oh!!! se m'oblidava, Verge Santa del Remei! és hora d'encendre el forn.

Seguim!!! A banda, heu de batre els rovells i afegeix-hi la llet, l'oli i la pela de la llimona ratllada (vigileu no us ratlleu el dit...) i ja ho podeu barrejar tot ben barrejat amb una cullera de fusta.

Gairebé ho tenim! A part, heu de barrejar la farina i el llevat. Un pic està ben barrejat, ja ho podeu afegir a poc a poc a la barreja dels ous, llet, oli i pela de la llimona, però.... sense parar de remenar! Sobretot que no faci grumolls! Per últim, tot això ho heu de posar a poc a poc dins el bol de les clares, a punt de neu, i sense deixar de remenar mai de la vida!

Ara heu d'omplir els paperets de les magdalenes fins que falti un dit per arribar a dalt. Abans de posar-ho al forn hi podeu posar una mica de sucre per sobre, farà una crosta d'allò més deliciós que us podeu imaginar!!!

Ja podeu posar la plata al forn, no gaire alt, durant uns 40 minuts.

I ja està!!! Només caldrà esperar que es refredin per tal de poder fer un bon berenar! Les podeu acompanyar amb una presa de xocolata que acabarà d'endolcir la festa!

Espero que us ho passeu la mar de bé preparant aquestes magdalenes, una abraçada a tothom!!!

Sigueu bons minyons i no feu enfadar més del conte les vostres mestres que us estimen molt!!!!

Petons!

Tieta Adela.

