

# ¿A qué saben las nubes?

## MAGDALENAS DE CEREZAS Y CHOCOLATE

Ingredientes:

1 y 1/2 tazas de harina  
4 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar  
2 cucharaditas de levadura en polvo  
3/4 de taza de azúcar  
1 taza de mantequilla ablandada  
4 huevos  
1/2 taza de cerezas deshuesadas y en trozos

Para la decoración:

1 taza de nata líquida para montar  
2 cucharadas de azúcar glas  
cerezas enteras con rabito y todo  
chocolate negro

1.- Pre calentamos el horno a 160 grados, y en el molde para magdalenas colocamos el papel rizado. Con estas cantidades a mi me salieron 15 magdalenas.

2.- En un recipiente batimos la mantequilla con el azúcar hasta alcanzar una pomada suave. En otro recipiente aparte mezclamos la harina, el cacao, y la levadura, y lo añadimos a la mantequilla con azúcar, junto con las cerezas deshuesadas y partidas. Mezclamos bien.

3.- Repartimos la masa en los moldes y lo llevamos al horno durante 20 minutos. Sacamos del horno, dejamos que se enfríe durante 5 minutos y desmoldamos.

4.- Una vez que nuestras magdalenas están frías, empezamos a adornarlas. Para ello:

Montamos la nata que estará muy fría, y le añadimos el azúcar glas con cuidado. Lo metemos en una manga pastelera y decoramos cada magdalena como nos guste (yo no tengo manga pastelera, pero utilizo una especie de "pistola pastelera" de mi hijo pequeño que venía en un juego para hacer tartas, y palabra que queda que ni pintado). Rallamos un poco de chocolate por encima (otro día os enseñaré mis ralladores, son el orgullo de mi cocina) y colocamos una cereza entera sobre todo lo anterior.