

¿A qué saben las nubes?

MAGDALENAS DE TOMATES SECOS Y ALBAHACA

Ingredientes:

110 gr de harina de maíz
140 gr de harina de trigo
2 cucharaditas de levadura en polvo
1 pizca de sal
1 pizca de pimienta negra
2 huevos
250 ml de leche
4 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
un puñadito de tomates secos rehidratados en aceite de oliva
4 hojas grandes de albahaca fresca y picada

1.- Precalentamos el horno a 175° . Colocamos en los moldes para las magdalenas los papelillos rizados para dejarlo preparado. En mi caso utilicé moldes para mini magdalenas. Si utilizamos de tamaño normal nos saldrán unas 12 unidades aproximadamente.

2.- En un recipiente grande mezclamos las harinas, la levadura, la sal y la pimienta. La harina de maíz le dará a la masa un bonito color dorado, pero si no disponemos de ella, podremos sustituirla por harina de trigo.

3.- En otro recipiente batimos los huevos con la leche y el aceite. Vertemos esta mezcla sobre los ingredientes secos y mezclamos lo justo para que se forme una masa homogénea, pero sin insistir demasiado.

4.- Añadimos la albahaca picada y los tomates troceados. Rellenamos los moldes preparados y metemos en el horno durante 15 minutos si son magdalenas pequeñas, y unos 7 minutos más si estas son más grandes. En cualquier caso, pinchamos en el centro de una magdalena para ver si están bien hechas.

5.- Una vez hechas, las sacamos del horno, dejamos reposar 5 minutos, y a continuación las sacamos del molde y dejamos enfriar sobre una rejilla.