



Magdalenas de Cranberry y Albaricoque

 45 minutos

 12 Magdalenas

Ingredientes

Para la masa:

150 g	de mantequilla
250 g	de harina
2 cucharaditas	de levadura
125 g	de azúcar
2	huevos (M)
200 g	de crema agria
4 cucharadas	de zumo de albaricoque
	Piel rallada de un limón
150 g	de albaricoques en mitades (en conserva)
125 g	de cranberries (arándanos rojos) secos
12	moldes de papel

Adicionalmente:

4 cucharadas	de mermelada de albaricoque
2 cucharaditas	de pistachos picados

Preparación

Derretir la mantequilla y dejarla enfriar. Mezclar la harina, el azúcar y la levadura en un bol. Mezclar los huevos con la crema agria, el zumo de albaricoque y la piel de limón rallada, añadir la mantequilla y remover bien. Agregar a la mezcla de harina. Reservar dos mitades de albaricoque y algunos cranberries para decorar las magdalenas. Picar el resto de albaricoques y añadir a la masa junto con los cranberries.

Colocar los moldes de papel en un molde para magdalenas de silicona, metálico u de otro material para el horno. Verter la masa en ellos y hornear a 175 grados de 25 a 30 minutos. Dejar enfriar.

Calentar la mermelada de albaricoque y glasear las magdalenas con ella. Decorar con tiras de albaricoque, cranberries y pistachos.



Valor nutricional aproximado por ración:

Energía: 332 Kcal. / 1390 kJ

Proteínas: 3,9 g

Grasas: 17,1 g

Hidratos de carbono: 41 g