



Magdalenas de Cranberry y Manzana

 50 minutos  12 magdalenas

Ingredientes

Para la masa:

3 cucharadas	de Amaretto (puede sustituirse por zumo de manzana)
125 g de	cranberries (arándanos rojos) secos
150 g de	mantequilla
2	huevos (M)
175 g	de yogurt
125 g	de azúcar
1 cucharada	de azúcar de vainilla
250 g	de harina
2 cucharaditas	de levadura
2 manzanas	pequeñas
30 g de	nueces de California
12	moldes de papel

Para el glaseado:

125 g	de azúcar lustre tamizado
2-3 cucharadas	de Amaretto (o zumo de manzana)

Preparación

Calentar el Amaretto. Reservar dos cucharadas de cranberries para la decoración y verter el Amaretto caliente sobre el resto. Derretir la mantequilla y dejar enfriar. Mezclar los huevos y el yogurt, el azúcar y el azúcar de vainilla. Añadir la mantequilla. Mezclar la harina con la levadura y agregar a la mezcla anterior. Cortar las manzanas en cuartos, retirar el corazón y picarlas finamente. Picar las nueces, reservando algunas para la decoración. Añadir los cranberries, las manzanas y las nueces a la masa.

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.

Mezclar el azúcar lustre con el Amaretto. Colocar sobre las magdalenas y decorar con cranberries y nueces picadas.



Valor nutricional aproximado por ración:

Energía: 346 Kcal. / 1450 kJ

Proteínas: 4,8 g

Grasas: 14,1 g

Hidratos de carbono: 50 g