



MAGDALENKI NA CHOINKĘ (THERMOMIX® TM5, TM31)

🕒 15 min. ⌚ 1 godz. 30 min. 🍴 Średni 🍴 24 sztuki 📏 na 1 sztukę:
Wartość kaloryczna 377.2 kJ/ 90.1 kcal, Białko 1.3 g, Węglowodany 10 g,
Tłuszcz 5 g, Cholesterol 0 mg, Błonnik 0.1 g

SKŁADNIKI

olej rzepakowy, ilość do natłuszczenia formy
115 g masła, pokrojonego na kawałki
150 g cukru
3 jajka
1 łyżeczka ekstraktu z wanilii, naturalnego
120 g mąki pszennej
½ łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżka skórki otartej z cytryny, ekologicznej, bez białych błonek (opcjonalnie)

PRZYDATNE PRZYBORY KUCHENNE

pędzelek do ciasta, forma do magdalenek, kratka do studzenia

CZĘŚCI URZĄDZENIA THERMOMIX®

miarka, kopystka

PRZYGOTOWANIE

1. Rozgrzać piekarnik do temp. 180°C. Za pomocą pędzelka posmarować formę do magdalenek olejem, odstawić.
2. Do naczynia miksującego włożyć masło, roztopić **3 min/60°C/obr. 1**.
3. Dodać cukier, jajka i ekstrakt waniliowy, wymieszać **10 s/obr. 4**.
4. Dodać mąkę, proszek do pieczenia i skórkę z cytryny, wymieszać **15 s/obr. 4**. Składniki zgarnąć kopystką ze ścianek na dno naczynia miksującego, wymieszać kolejne **10 s/obr. 4**. Ciasto przelać do przygotowanej wcześniej formy, wypełniając zagłębienia do ¾ wysokości.
5. Piec 12-15 min (180°C). Upieczone magdalenki ostrożnie wyjąć z formy na kratkę, odstawić do ostudzenia na ok. 1 godz. W tym czasie czynności powtórzyć dla pozostałej ilości ciasta.
6. Magdalenki wykorzystać jako ozdobę choinkową (patrz wskazówka) lub podawać jako deser.

WSKAZÓWKA

- Aby przygotować dekorację choinkową, ostudzone magdalenki należy zawijać w folię celofanową, związać ją u góry sznurkiem lub wstążką, następnie zawiązać na gałązce choinki.
- Podana w przepisie ilość magdalenek wychodzi z foremek o wgłębieniach o długości 8 cm.

MEDIA

