

Magdalenas de remolacha

Por **JORDI FARRÉS**
SWEETS MASTER

Ingredientes

- **200g.** Huevo
- **170g.** Azúcar
- **30g.** Azúcar invertido
- **110g.** Harina floja
- **5g.** Impulsor químico
- **160g.** Mantequilla o AOVE
- Sal
- **50g.** **Remolacha roja en polvo Ingredíssimo (ref.608505)**

Proceso

1. Montar en la batidora los huevos añadiendo el azúcar poco a poco hasta su volumen máximo.
2. Añadir manualmente la mantequilla fundida a 45°C o el AOVE.
3. Incorporar la harina tamizada con el impulsor, la sal y la remolacha roja en polvo*.
* Para obtener magdalenas de zanahoria, se puede sustituir la remolacha por **Zanahoria en polvo Ingredíssimo (ref.608504)**.
4. Mezclar hasta obtener una masa uniforme.
5. Dejar reposar la masa 24 horas en refrigeración para que maduren los sabores y el desarrollo en la cocción sea más uniforme.
6. Llenar moldes de magdalena y decorar la superficie con un poco de azúcar grano blanco o moreno.
7. Cocer a 200°C durante 7 minutos aprox.