

MAGDALENAS con MANZANA CARAMELIZADA



Ingredientes:

- 2 manzanas Granny Smith (250 grs)
- 1 yogur griego con manzana y canela
- 125 grs de azúcar moreno o panela
- 250 grs de harina de trigo común
- ½ taza de leche
- 1 huevo
- 16 grs de polvo para hornear (1 sobre)
- 6 cucharadas de aceite de girasol
- 1 + 1 cucharada de esencia de vainilla
- Canela en polvo
- Una pizca de sal

Preparación:

- Pelaremos y cortaremos en porciones muy pequeñas, las manzanas. Reservaremos en un bol.
- En el mismo bol de las manzanas, agregaremos una cucharada de esencia de vainilla, una parte del azúcar moreno y la canela en polvo al gusto.
- Removeremos bien, taparemos con papel film y dejaremos que el ácido de la manzana actúe con el azúcar y lo diluya. Más o menos 15 minutos.
- Pasado este tiempo coceremos en el microondas hasta que la manzana esté blanda pero sin que pierda la forma. Dejaremos enfriar.
- Mientras tanto preparamos la masa.
- En un bol lo suficiente grande ponemos el huevo junto con el azúcar restante. Batimos bien hasta obtener una mezcla muy aireada y blanquecina.

MAGDALENAS con MANZANA CAMELIZADA

- Agregamos el yogur, la leche, el aceite y la esencia de vainilla. Batimos lo justo para integrar.
- Añadimos y tamizamos todo junto, la harina, la levadura y la sal. Mezclamos a baja velocidad o ayudados por una espátula.
- Dejamos reposar la mezcla unos 15 minutos tapada con un paño.
- Mientras reposa la masa, precalentamos el horno a 180° con calor arriba y abajo
- Encapsulamos el molde con nuestros capacillos de papel y los rellenamos no más de $\frac{3}{4}$ partes con la masa obtenida.
- Cubrimos toda la superficie con nuestra manzana caramelizada
- Y horneamos unos 12 minutos.
- Retiramos y cuando podamos manejarlas con nuestras manos, las pasamos a una rejilla y dejamos enfriar completamente.
- Y voilà. El resultado final. Super, super deliciosas. ¡Buen provecho!