MAGDALENAS CON ANÍS

INGREDIENTES PARA 6 COMENSALES

- 250 g de harina de trigo
- 250 g de aceite de oliva
- 250 g de azúcar
- 6 unidades de huevo entero
- 1 unidad de limón
- levadura en polvo (una cucharada)
- anís (una copa)

LA PREPARACIÓN

- Batir bien los huevos y añadir el azúcar y la ralladura de limón, mezclándolo todo bien.
- Incorporar a la mezcla el anís, el aceite y la harina (que se habrá mezclado con una cucharada de levadura en polvo)
- Repartir la mezcla en moldes para magdalenas y meter al horno hasta que queden bien hechas por dentro y doradas por fuera.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 71.9 g	Grasas 48.5 g
Kcal 794	Proteinas 11 g