MAGDALENA DE QUESO Y FRESA

INGREDIENTES PARA 6 COMENSALES

- 175 g de harina
- 125 g de leche desnatada
- 125 g de azúcar
- 120 g de fresas
- 85 g de queso crema
- 15 g de levadura en polvo (una cucharada)
- 10 g de mantequilla
- 1 unidad de huevo
- 5 ml de licor de fresa
- 5 g de ralladura de naranja
- azúcar glass
- aceite en spray
- 0.5 g de sal

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 44.1 g	Grasas 7.3 g
Kcal 268	Proteinas 5.5 g

LA PREPARACIÓN

- Precalienta el horno a 180º. Pulveriza con aceite en spray los seis moldes antiadherentes para magdalenas. Reserva seis fresas pequeñas
- Pon la mitad del azúcar en un bol con el queso y mézclalos bien. Tritura las fresas restantes en una batidora con el licor y el resto del azúcar hasta obtener una mezcla homogénea. Pásala por colador fino para separar las pepitas de las fresas.
- Tamiza la harina y la levadura en un bol grande e incorpora la

mantequilla, la ralladura de naranja y ½ cucharadita de sal. En otro bol bate el huevo y la leche, añádelo a los ingredientes secos y mézclalos bien.

- Vierte la mitad de la masa en los moldes, agrega una fresa y una cucharadita de la mezcla de queso. Cúbrelos con la masa restante y hornea las magdalenas 15 minutos o hasta que estén doradas.
- Desmóldalas y déjalas enfriar un poco.
- Espolvoréalas con azúcar glas. Rocía con la salsa de fresa.