YoungstarsWiki.org

ENVIADO POR
LastGroove

ON
01/03/2013

★ ★ ★ ★ ★
Keine Stimmen

Magdalenas



Los muffins son un aperitivo fácil de preparar y muy apetecible, que se puede hacer en grupo para compartir o para una ocasión especial.

La receta que te ofrecemos es la de los cupcakes tradicionales ingleses.

Ingredientes

- 200 g de mantequilla blanda
- 1 cucharadita de extracto de vainilla o azúcar vainillado
- 200 g de azúcar
- 3 o 4 huevos
- 200 g de harina con levadura en polvo.

Receta

Precalienta el horno a 180 °C.

Forra las bandejas para magdalenas con moldes de papel.

En la batidora, bate la mantequilla, la vainilla o el azúcar vainillado y el azúcar.

Añade los huevos, uno a uno*.

Añade la harina poco a poco, sin dejar de remover.

Si la masa te parece demasiado espesa, añade un poco de leche.

*Se pueden batir primero las claras de huevo e incorporarlas poco a poco a la masa; esto permitirá obtener una textura más ligera en las galletas. Sin embargo, esto complica la tarea cuando se hornea en grupo.

Rellena 1/3 de los moldes de papel con una cucharilla.

Mételas en el horno durante unos 15-20 minutos.

Glaseado

GLASEADO FIRME.

Para preparar glaseado firme, necesitarás:

- 200 g de mantequilla
- 400 g de azúcar glas
- unas cucharadas de leche

Receta:

- Bate la mantequilla hasta que se ablande
- Añade la mitad del azúcar glas y bate hasta que quede bien mezclado
- Añade el resto del azúcar glas y bate hasta que quede bien mezclado
- Si la masa queda demasiado espesa, añade una cantidad mínima de leche
- Para obtener un glaseado de color, añade la cantidad adecuada de colorante alimentario.

GLASEADO CLÁSICO.

Para preparar glaseado normal, necesitarás:

- 200 g de azúcar glas
- Unas cucharadas de agua tibia

Receta:

- Mezcla los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
- Si es necesario, añade más azúcar glas o agua.

Si quieres que el glaseado tenga sabor, puedes utilizar las siguientes opciones:

- sustituye el agua (o parte del agua) por zumo de limón
- Añade una cucharadita de extracto de vainilla u otro saborizante.

Decoración

Decora las magdalenas con todo lo que tengas a mano:

- fruta

- almendras o coco
- caramelos de colores
- glaseado de distintos colores
- perlitas, florecitas, hojitas comestibles, etc.

Ofertas de magdalenas

Durante la reunión de YS. Como parte de las actividades de integración y creativas.

Se pueden hornear magdalenas con todo el grupo, o bien traer magdalenas ya hechas y decorarlas juntos con el grupo.

Una fiesta de la congregación en la que la YS puede contribuir aportando magdalenas caseras.

Las magdalenas pueden formar parte de una campaña de recaudación de fondos para un proyecto seleccionado por YS.

Las magdalenas pueden utilizarse como una forma creativa de invitar a una reunión organizada por la iglesia o por un grupo de YS.

El Día del Muffin

El 30 de marzo se celebra el Día Mundial del Muffin.

Weitere Informationen

Categorías
Juegos y actividades

Etiquetas
Receta

Edad
No hay datos disponibles.

Número de participantes
1–20

Biblia
Falta esta información.

Duración
No hay datos disponibles.

Material
Casi sin esfuerzo

Descarga de archivos
No hay descargas de archivos

KI Generierter Inhalt
Contenido
Categorías
Etiquetas
Edad
Número de participantes
Biblia
Duración
Material

© YoungstarsWiki | https://youngstarswiki.org/es/wiki/art/magdalenas