



Magdalenas de calabaza en freidora de aire, esponjosas

Receta para 10

INGREDIENTES

- | | |
|---|--|
| ☐ 200 g Puré de Calabaza | ☐ 8 g Levadura química |
| ☐ 2 ud Huevos | ☐ 1 cucharadita Canela en polvo |
| ☐ 100 g Azúcar moreno | ☐ 1/2 cucharadita Jengibre en polvo |
| ☐ 80 ml Aceite de girasol | ☐ 1 pizca Sal |
| ☐ 60 ml Leche | ☐ 40 g Nueces troceadas |
| ☐ 200 g Harina de repostería | |
-

PREPARACIÓN

1. Si usas calabaza fresca, cuécela troceada al vapor o al microondas hasta que esté blanda y tritúrala. Déjala templar y escúrrela si suelta agua, porque el puré debe quedar espeso.
 2. En un bol grande bate los huevos con el azúcar moreno durante un minuto. Añade el aceite, la leche y el puré de calabaza y mezcla hasta que quede uniforme.
 3. Tamiza encima la harina con la levadura, la canela, el jengibre y la sal. Integra con una espátula con movimientos envolventes, solo hasta que no se vea harina seca, para que las magdalenas no queden gomosas.
 4. Reparte las nueces por la masa y llena cada cápsula de silicona o de papel resistente hasta dos tercios. Colócalas en la cesta sin que se toquen, unas 5 por tanda.
-

5. Hornea en la freidora de aire a 160 °C durante 15 a 18 minutos. Están listas cuando un palillo clavado en el centro sale limpio y la superficie recupera la forma al presionarla suavemente.
-
6. Saca las magdalenas con cuidado y déjalas 10 minutos sobre una rejilla antes de desmoldar. Repite con la masa restante, sin precalentar de nuevo si la cesta sigue caliente.