



## Magdalenas de Maracuyá

### **Hace 18 Magdalenas**

3 tazas (385 gramos) de harina blanca  
2 cucharillas de polvo de hornear  
1 cucharilla de bicarbonato  
½ cucharilla de sal  
¾ tazas de azúcar (150 gramos) + extra para terminar  
2 huevos  
1 taza de yogurt natural – preferiblemente espeso  
½ taza (113 gramos) de mantequilla sin sal derretida y enfriada  
½ taza de pulpa de maracuyá con las pepas – son aproximadamente 4 medianos  
½ taza de arándanos azules y frambuesas – pueden ser congelados  
Azúcar molida o glas o palpable

Caliente el horno a 190 grados C (375f) y forre sus moldes de magdalenas con forritos de papel.

En un bol grande mezcle la harina, polvo de hornear, bicarbonato, sal y el azúcar. Haga un hoyo al medio.

Ponga los huevos en otro bol y bátalos ligeramente. Agrégueles el yogurt, la mantequilla y el maracuyá. Mezcle bien y viértalos al medio del de harina. Mezcle bien hasta que toda la harina esta mojada y su masa este uniforme. Esta masa es seca. No se preocupe.

Ponga masa hasta le mitad de los forros de las magdalenas. Agregue 2 arándanos y 1 frambuesa (o como Ud. quiera. Cúbralos con más masa y póngale un poquito de azúcar encima de la tapa.

Meta las fuentes al horno y cocine las magdalenas por 13 a 15 minutos. Sabrá que ya están listas cuando les inserte un palito y salga limpio. Retírelas de horno y deje que se enfríen completamente. Espolvoree azúcar molida encima de las magdalenas para servir.

185,86 calorías; grasa 6,10 grs (sáb 3,58; monofónico 1,56; poli 0,38); PROTEÍNA 4,30 grs; FIBRA 1,34 grs; CARBS 29,06 grs; 34,96 mg de colesterol; HIERRO 1,30 mg; SODIO 206,26 mg; Calcio 61.88 mg