



Magdalenas de Calabaza con Queso Crema

Hace unas 20 Magdalenas

- 1 paquete de 250 gramos de queso crema a temperatura ambiente
- 1 taza (128 gramos) de azúcar molida o glas
- 2 tazas (450 gramos) de puré de calabaza ya sea en lata o casero
- 1/3 taza de nueces picaditas
- 1/3 taza (67 gramos) de azúcar blanca para la cobertura
- 3 tazas (384 gramos) de harina blanca
- 1 cucharilla de sal
- 1 cucharilla de bicarbonato
- 1 cucharilla de pimienta dulce (allspice)
- 1 cucharilla de clavo de olor molido
- 1 cucharilla de jengibre molido
- 1 cucharilla de nuez moscada molida
- 2 cucharillas de canela en polvo
- 4 huevos grandes a temperatura ambiente
- 2 tazas (402 gramos) de azúcar blanca
- 1 ¼ tazas (312.5 ml) de aceite vegetal
- 1 cucharilla de extracto o pasta de vainilla

Primero prepare el queso – póngalo en un bol y añada el azúcar molida. Mezcle bien hasta que este uniforme. Vierta el queso crema dentro de un plástico y conviértalo en un rollo de unos 3 centímetros de ancho. Calcule que va a necesitar 24 pedazos de queso para rellenar sus Magdalenas y no deben ser muy anchas. Forre el rollo de plástico con papel aluminio y congele por un mínimo de 2 horas. Este queso lo puede preparar con un día de anticipación si quiere.

Si es que va a utilizar puré de calabaza hecho en casa – mida dos tazas de puré y póngalas en un colador dentro de un bol. Deje que todo el líquido extra se choree de la calabaza.

Caliente su horno a 180 grados Centígrados (350 F) y forre su molde de Magdalenas con forros de papel.

En un bol mezcle las nueces con 1/3 de taza de azúcar y 1 cucharada de canela en polvo. Ponga la mezcla a un lado.

En otro bol grande mezcle la harina, sal, bicarbonato, pimienta dulce, clavo de olor, jengibre, nuez moscada y 2 cucharillas de canela en polvo.

En otro bol ponga los huevos y 2 tazas de azúcar. Agregue la pulpa de calabaza, el aceite y la vainilla. Mezcle bien pero solo hasta que esté todo uniforme. No mezcle demasiado.

Agregue la harina a los huevos y mezcle hasta que esté todo incorporado. Igualmente, no mezcle demasiado.

Saque el queso crema del congelador y corte en 24 pedazos del mismo tamaño.

Agregue 1 cucharada colmada de masa al molde de Magdalenas. Ponga el queso al medio y cubra con otra cucharada de masa. Espolvoree la parte de encima con las nueces.

Ponga su molde al horno y cocine por 20 a 25 minutos. Chequee la masa en 20 minutos con un palito pero no pruebe al medio si no a los lados. No quiere tocar el queso. Si el palito sale limpio, saque el molde del horno y deje que las Magdalenas se enfríen en el molde por unos minutos. Transfiéralas a una rejilla y deje que se enfríen completamente. Por favor espere a que estas estén completamente frías antes de comerlas porque el queso caliente le quemara la boca. Buen provecho.

CALORÍAS 316,26; GRASA 16,55 grs (sat 3,93; 3,88 mono, poly 7,58); PROTEÍNA 3,72 grs; FIBRA 1,42 grs; CARBOHIDRATOS 39.36 grs; COLESTEROL 39,56 mg; HIERRO 1,31 mg; SODIO 193,38 mg; CALCIO 29,49 mg