

MAGDALENES

Per calcular el que necessitem per 200 unitats multipliquem per 8 els ingredients.

Ingredients per 25 magdalenes:

- 1 iogurt natural Danone 125 g.
- 4 Ous.
- 2 Mesures de iogurt de sucre 0'125 kg.
- 3 Mesures de iogurt de farina 0'125 kg.
- 1 sobre de llevat .
- 1 Mesura de iogurt de girasol, aproximadament 0'125 l.
- 1 Ratlladura d'una llimona / taronja.



Com es prepara?

1. Agafem els ous, separem els rovells de les clares i afegim els rovells en un bol. A continuació, hi incorporem el iogurt, l'oli, el sucre i la ratlladura de llimona. Ho batem bé amb ajuda de les barnilles fins que quedi una massa homogènia.
2. Afegim el llevat a la barreja i, a poc a poc, la farina tamisada fins que quedi ben integrada.
3. En un bol a part, muntem les clares, fins que estiguin a punt de neu. Quan les clares estiguin llestes, les afegim a la massa del pa de pessic i ho remenem bé.
4. Col·loquem la massa en les càpsules de les magdalenes. Procurarem omplir-ne només $\frac{3}{4}$ parts per evitar que la magdalena se surti quan comenci a pujar.
5. Introduïm la massa al forn i la hi deixem durant uns 25/30 minuts, aproximadament. El temps dependrà de cada forn. Per això aconsellem que aneu punxant el pa de pessic de tant en tant amb un escuradents o una forquilla per comprovar si la massa continua crua o si ja s'ha cuit.
6. **Els nostres consells:** abans de servir el pa de pessic, pots afegir-hi pel damunt una mica de sucre de llustre per donar-li un aspecte més atractiu i fer-lo una miqueta més dolç.