

Magdalena's / Magdalena's



Boodschappenlijstje

180 gram Zeeuwse bloem	110 gram suiker (+ 15g om te bestrooien)
1 eetlepel bakpoeder	60 ml volle melk
snufje zout	120 ml olijfolie
3 medium biologische eieren, kamertemp.	1 grote citroen, alleen schil

Zo Magdalena's te maken

Klop de eieren en suiker in een grote kom schuimig, tot de suiker helemaal opgelost is.

Zeef bloem, zout en bakpoeder samen in een tweede kom.

Voeg het bloemmengsel in 3x toe aan het eimengsel en klop tot het net is opgenomen.

Voeg de olijfolie, melk en citroenrasp toe en klop tot alles goed gemengd is.

Om de sponzige textuur van een Magdalena te krijgen moet de mix in de koelkast rusten.

Dek de kom af met vershoudfolie en laat hem 1 uur in de koelkast staan.

Verwarm de oven voor op 250°C en zet 12 cupcakevormpjes in het bakblik

Vul de vormpjes tot 2/3 en strooi wat suiker over elke Magdalena.

Dit vormt het suikerkorstje dat typisch is voor de Spaanse Magdalena.

Verlaag de temperatuur naar 200°C zodra je de muffins in de oven zet

Bak ze 15 minuten op het middelste rooster, open de oven pas als je denkt dat ze klaar zijn.

Laat de Magdalena's minimaal vijf minuten rusten voordat je ervan gaat genieten!

Magdalena's / Magdalena's



Shopping list

180g plain flour	110g sugar (plus 1 tablespoon for sprinkling)
1 tablespoon baking powder	60 ml whole milk
pinch of salt	120 ml olive oil
3 medium organic eggs, room temperature	1 large lemon, only zest

How to make Magdalena's

Beat the eggs and sugar in a large bowl until the sugar is completely dissolved.

Sift the flour, salt and baking powder together in a separate bowl.

Add the flour mixture in 3 parts to the egg/sugar mixture and whisk until just incorporated.

Add the olive oil, milk and lemon zest and whisk until just combined.

To achieve the spongy texture of a Magdalena you'll need to let the mixture rest in the fridge. Cover the bowl with cling film and leave it in the fridge for 1 hour.

Preheat the oven to 250°C and line a cupcake tin with 12 cupcake cases

Fill the cases up to 2/3 with the batter and sprinkle some sugar on top of each Magdalena. This will form the sugary crust that is typical of the Spanish Magdalena.

As soon as you put the muffins in the oven, lower the heat to 200°C

Bake for 15 minutes on the middle rack, don't open the oven until you think they're ready. Test with a toothpick in the middle of a muffin to make sure they're cooked through.

Let your Magdalena's rest for at least five minutes before enjoying!