

NOROHY

· UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA ·

MAGDALENA DE AZAHAR NOROHY



PARA 40 UNIDADES

MAGDALENA DE AZAHAR

Mantequilla seca 84 %.....	270 g
Miel	40 g
Huevos enteros.....	195 g
Leche entera UHT.....	80 g
Azúcar cristalizado.....	175 g
Harina T55	250 g
Levadura química SOSA	12 g
Agua de azahar NOROHY	65 g

Preparar una mantequilla de avellana, añadir la miel y dejar enfriar.

Mezclar los huevos, la leche y el azúcar atemperado, añadir la harina y la levadura en polvo tamizados.

Incorporar la mantequilla caliente y el azahar.

Filmar a piel y reservar en la nevera.

GLASEADO DE AZAHAR PARA LA MAGDALENA

Azúcar glas	215 g
Zumo de limón.....	20 g
Agua de azahar NOROHY	10 g

Mezclar azúcar glas, el zumo de limón y el azahar. Utilizar enseguida.

-
Preparar la masa de la magdalena. Verter 27 g por molde, hornear durante 4 minutos a 210 °C y dejar dentro del horno apagado durante 5 minutos.

Desmoldar, glasear la parte superior con un pincel y hornear durante 2 minutos a 170 °C. Dejar enfriar.



UNA RECETA ORIGINAL DE LA ÉCOLE VALRHONA