



**NOROHY** 

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

MAGDALENAS  
DE VAINILLA

POUR 15 MAGDALENAS

## INGREDIENTES

|                                       |                  |
|---------------------------------------|------------------|
| Mantequilla .....                     | 100 g            |
| Huevos enteros.....                   | 2                |
| Yema.....                             | 1                |
| Azúcar .....                          | 100 g            |
| Harina .....                          | 120 g            |
| Levadura química.....                 | ½ cucharadita    |
| Vainilla en polvo <b>NOROHY</b> ..... | 1 cucharadita    |
| Chocolate blanco.....                 | 180 g            |
| Vainilla en polvo <b>NOROHY</b> ..... | para espolvorear |

## MAGDALENAS DE VAINILLA

**Derretir** la mantequilla a fuego suave, sin quemarla.

**Dejar enfriar.**

**Agregar** a un bol los 2 huevos enteros, la yema y el azúcar y batir con las varillas hasta que la mezcla blanquee.

Verter en lluvia la harina y la levadura y mezclar hasta obtener una masa homogénea.

**Incorporar** la vainilla en polvo, mezclar y, a continuación, verter la mantequilla derretida.

**Mezclar** de nuevo.

**Verter** la masa en una manga pastelera, cerrarla y **reservar** en la nevera durante al menos 2 horas o incluso toda la noche. Como alternativa, también se puede filmar el bol.

**Precalentar** el horno a 180 °C 15 minutos antes de hornear.

**Sacar** la masa de la nevera en el último momento. El choque térmico de la masa fría en el horno caliente es lo que les dará la forma abombada icónica. **Cortar** el extremo de la manga pastelera y rellenar los moldes  $\frac{3}{4}$  de su capacidad. **Hornear** de 10 a 13 minutos, vigilando el tiempo de cocción: las magdalenas no deben dorarse demasiado.

**Desmoldar y dejar enfriar** completamente sobre una rejilla.

## CAPA DE CHOCOLATE BLANCO Y VAINILLA

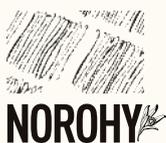
**Fundir** el chocolate blanco poco a poco al baño María. Cuando las magdalenas estén frías, **sumergir** la punta en el chocolate derretido, haciendo una línea diagonal.

**Colocar** cada magdalena sobre una rejilla y espolvorear inmediatamente vainilla en polvo **NOROHY**.

**Dejar** que cristalice a temperatura ambiente o en la nevera para obtener resultados más rápidos.



Receta ofrecida por:



Receta original y créditos fotográficos:  
Agence **cru**.

  @norohyvanille  
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o  
difusión excepto uso privado.