

JOGURTEZKO MAGDALENAK

- Beharrezko materiala:
 - Jogurt natural bat.
 - Hiru arrautza.
 - 250 gramo irin.
 - 200 gramo azukre.
 - 75 gramo ekilore-olio.
 - Legami sobre erdia.
 - Gatz apur bat.
 - Azukre-hautsa magdalenak apaintzeko.
 - Limoi-birrindura.
 - Magdalenak egiteko papel eta metalezko moldeak.
 - Neurgailua.
 - Irabiagailua.
 - Ontzia.
 - Katu-mihia eta goilara bat magdalenen masa nahasteko.



1. Lehendabizi, limoi bat birrinduko dugu masa egiteko behar ditugun material guztiak prest utziz.



2. Ondoren, magdalenen masa prestatuko dugu. Horretarako:

- a. Hiru arrautza eta 200 gramo azukre irabiagailuarekin nahastuko ditugu aparra ateratzen den arte.



- b. Nahasketari jogurta, 75 gramo ekilore-olio eta limoi-birrindura gehituko dizkiogu, eta jarraian, masa irabiatzeari ekingo diogu osagai guztiak integraturik daudela ziurtatu arte.



- c. Beste ontzi batean 200 gramo irin, legami sobre erdia eta gatza erabat nahastu ondoren, magdalenen masa egiten ari garen ontzira isuriko ditugu. Lehendabizi, osagaiak katu-mihiarekin nahastuko ditugu irina magdalenen masan integratuta dagoela ziurtatu arte. Ondoren, irabiagailuarekin jarraituko dugu masa fin eta homogeneoa lortu arte.



3. Jarraian, masadun ontzia trapu batez estali eta hozkailuan 30 minutuz utziko dugu masa jalki dadin.



4. Magdalenen masa hozkailuan dagoen bitartean; alde batetik, magdalenak egiteko moldeak prestatuko ditugu, eta bestetik, labea berotzen joan dadin, piztu eta 200°-tan jarriko dugu.



5. 30 minutu pasa direnean, masa hozkailutik atera eta moldeetara isuriko dugu katu-mihiaren laguntzaz. Kontuan izan behar dugu, moldeen erdia edo hiru laurdenak betetzearekin nahikoa dela; izan ere, labean magdalenen masa hazi egingo da legamiaren eraginez.



6. Moldeak labean sartu aurretik, eta nahi izanez gero, azukre pitin bat jarri dezakegu masaren erdialdean.



7. Magdalenak 200º-tan 25 minutuz labekatuko ditugu.
8. 25 minutu pasatzen direnean magdalenak labetik atera eta epeltzen utziko ditugu.



9. Azkenik, magdalenak desmoldatu eta azukre-hautsez apaindutakoan...
JATEKO PREST!

