

MAGDALENAS DE COCO Y LIMÓN

INGREDIENTES:

Para 20 30 unidades:

- 3 huevos.
- 250 gramos de harina.
- 50 gramos azúcar.
- Sobre de levadura química 10 gramos.
- 3 gramos de mejorante: conservante.
- 70 gramos aceite de oliva virgen.
- 150 gramos de nata 35%.



ELABORACIÓN



- 1- Se baten los huevos con el azúcar.
- 2- Se incorpora la nata líquida.
- 3- Se añade el aceite.
- 4- Se añade mediante tamizado la harina, el mejorante y la levadura.
- 5- Se vierte el contenido en cápsulas de magdalena, procurando dejarlas a la mitad.
- 6- Se reposa la masa 15 minutos.
- 7- Se pone en el horno precalentado a 180º durante 14-15 minutos.



Cava Titiana Brut

B. Parxet

Limitar el descorche de este cava de Parxet a momentos de celebración sería subestimar el poder de un vino que armoniza con multitud de platos y especialidades culinarias. Profundo, complejo y dotado de una burbuja fina y elegante, está elaborado íntegramente con pansa blanca (xarel•lo) y tiene una crianza en botella de 15 meses.

