



Magdalenas de té Earl Grey con Nutella®

Pasteles / Mini pasteles | Vegetarian | Breakfast | Mid-afternoon | Christmas

👤👤👤 | 20 minutes 🕒 |

Rinde: 15 porciones

- 150 g de mantequilla
- 50 ml de leche
- 3 huevos
- 150 g de azúcar
- 150 g de harina
- 2 cucharadas de té earl grey
- 1 cucharadita de levadura
- 1 pizca de sal
- 50 g de arándanos
- 50 g de frambuesas
- 50 g de grosellas rojas
- 225g Nutella® (15g por porción)

Ablandar las hojas de té en agua hirviendo. Dejar de lado.

Derretir la mantequilla y dejar enfriar. Batir el azúcar, la mantequilla y los huevos juntos. Escurra el té earl grey y agréguelo a la mezcla.

Mezcle la harina, la levadura y la sal y mezcle en su masa hasta que quede suave.

Agrega la leche y vuelve a mezclar. Filtrar al contacto.

Deja la mezcla en la nevera durante 1 hora.

Precalienta tu horno a 200°C.

Engrasa tus moldes para magdalenas y rellena cada molde con $\frac{2}{3}$ de la masa.
Hornear a calor estático durante 10 minutos.

Corta la parte superior de la magdalena y rellena la base de la magdalena con Nutella®.

Decora con frutos rojos y remata con el gorro de magdalena.
