



## MAGDALENAS SALADAS DE ZANAHORIA Y QUESO



**Tiempo de preparación:** 40 minutos



**Grado de dificultad:** bajo



**Ingredientes para 8 magdalenas medianas:**

- 200 g de harina
- 3 huevos
- 150 g de zanahoria
- 120 g de queso semicurado rallado
- 150 ml de leche sin lactosa o bebida vegetal
- 70 ml de aceite de oliva
- 5 g de levadura
- Sal (opcional)



**Preparación:**

1. Precalentar el horno a 180 °C con calor arriba y abajo.
2. Mezclar la harina, la levadura y la sal (opcional) en un bol y, en otro, mezclar la leche sin lactosa o la bebida vegetal, los huevos y el aceite de oliva con la ayuda de unas varillas o una batidora de mano.
3. Mezclar todos los ingredientes con las varillas (con un movimiento suave) hasta que quede una mezcla homogénea.
4. Pelar y rallar la zanahoria y añadirla a la mezcla, junto con el queso rallado. Se puede reservar una parte del queso para decorar las magdalenas.
5. En un molde para bizcocho o en múltiples, como los de magdalenas, untar las paredes con un poco de aceite (a no ser que el molde sea de silicona).
6. Repartir la masa y añadir por arriba el queso rallado restante.
7. Introducir el recipiente en el horno y dejarlo cocer durante cerca de media hora.



**¿Sabías que puedes comprobar si ya están listas pinchándolas con un cuchillo? Si sale limpio es que ya están.**