

# Magdalenas de chocolate

---



🕒 30 min    ○○● FÁCIL

## Ingredientes

- 180 gr de harina
- 30 gr de cacao puro en polvo
- 1 sobre de levadura química
- 2 huevos medianos
- 125 gr de azúcar
- 50 gr de aceite de oliva
- 250 gr de queso masarpone
- 100 gr de gotas de chocolate

## Preparación

Mezclamos y tamizamos los ingredientes secos, la harina, el cacao y la levadura.

Ponemos en un bol los huevos con el azúcar y batimos con varillas hasta blanquear. Echamos el aceite y seguimos batiendo.

Agregamos el mascarpone y mezclamos.

Vamos añadiendo la mezcla de los ingredientes secos a cucharadas y vamos batiendo hasta que esté todo integrado.

A continuación agregamos las gotas de chocolate a la masa y removemos con una espátula.

Ponemos las cápsulas de papel en la bandeja para magdalenas y rellenamos 3/4 partes de su capacidad. Decoramos con gotas de chocolate por encima. Metemos la bandeja en el frigorífico mientras precalentamos el horno a 210° C.

Metemos la bandeja en la rejilla del horno a media altura con calor arriba y abajo durante 5 minutos.

Bajamos la temperatura a 180° C y horneamos durante 10 minutos más. Dejamos enfriar y ¡a disfrutar!