



MAGDALENES DE PASTANAGÓ



INGREDIENTS:

- 375GR DE PASTANAGÓ RATLLAT
- 6 OUS
- 3 TASSES DE FARINA
- 1 TASSA I MITJA D'OLI
- 2 TASSES DE PANELA /SUCRE INTREGRAL / DE COCO...
- 1 SOBRE I MIG DE LLEVADURA

ELABORACIÓ:

MESCLAM ELS OUS I EL SUCRE I HO BEN REMENAM.

HI POSAM L'OLI, HO REMENAM I DESPRÉS EL PASTANAGÓ RATLLAT. HO MESCLAM.

HI POSAM LA LLEVADURA , REMENAM I DESPRÉS LA FARINA.

QUAN ESTIGUI BEN MESCLAT TOT OMLIM ELS MOTLLES AMB LA PASTA.

HO POSAM AL FORN I EN UNS 20-25 MINUTS SOLEN ESTAR.

BON PROFIT !

