**Ingredientes para hacer magdalenas caseras y esponjosas. Receta tradicional (24 magdalenas):**

* 350 gr de harina de trigo.
* 100 ml de aceite de oliva virgen extra.
* 100 ml de aceite de semillas o de girasol.
* 250 ml de leche.
* 3 huevos.
* 200 gr de azúcar blanco.
* 1 pizca de sal (la que puedas coger con dos dedos).
* 1 sobre de levadura química de 16 gr (la solemos encontrar como”levadura Royal”).
* La ralladura de 1/2 limón.

**Preparación, cómo hacer magdalenas caseras y esponjosas. Receta tradicional:**

1. En un bol grande pon los **huevos** y el **azúcar** y bátelos enérgicamente con unas varillas manuales o eléctricas hasta que la mezcla se blanquee y el azúcar se disuelva por completo.
2. Ralla la **cáscara de limón** y añádela a la mezcla junto con la **sal**.
3. Incorpora poco a poco el **aceite**, tanto el de oliva como el de semillas, y ve mezclándolo para que se integre bien.
4. A continuación vierte la **leche**, también poco a poco, y mezcla.
5. Añade la **harina** y la **levadura** tamizadas, es decir, haciéndolas pasar por un colador para que no caigan con grumos ni apelmazadas. Vuelve a batirlo todo hasta que no haya ningún grumo.
6. Ahora es muy importante que respetes un cierto **reposo** de la masa. Realmente puedes directamente preparar la masa y ponerlas en los moldes y al horno, pero para conseguir un acabado perfectamente esponjoso lo ideal es que tapes el bol con papel film y lo introduzcas **en la nevera**. Si quieres puedes dejar la masa lista desde la noche anterior, pero realmente con **30 minutos** (que es lo que hemos dejado esta vez las magdalenas y ya ves cómo han salido) será suficiente.
7. **Precalienta el horno a 200 ºC.**
8. Mientras, pon en el **molde** las **cápsulas de papel**o bien utiliza directamente **cápsulas de silicona** sobre una bandeja de horno y vierte en ellos la **masa**, de forma que solo ocupen las **3/4 partes** del mismo para que la masa no se derrame y tienda a ese copete superior que buscamos.
9. Es **opcional**, pero te recomiendo **espolvorear un poquito de azúcar blanco** encima de la masa para que se forme la característica costra de azúcar que le da el toque tradicional y artesano definitivo. Eso sí, no te pases, solo un poquito (lo que puedas pellizcar con dos dedos) porque si le echas demasiado puedes arruinar la subida de la masa debido al peso.
10. Cuando el horno esté a 200ºC introduce el **molde** o la **bandeja de horno** con la masa en él a media altura, y **hornea entre 15 y 20 minutos**. Recuerda poner solamente la resistencia de arriba y la de abajo, nada de ventilador central, porque si tu horno no reparte bien el calor cada magdalena quedará más subida de un lado que de otro. Y por supuesto, ni se te ocurra abrir la puerta del horno a media cocción porque dejarían de subir.
11. Estarán **listas cuando se empiecen a dorar ligeramente**, y estate pendiente porque puede ser cuestión de un minuto más que empiecen a tomar un tono demasiado oscuro. Si tienes dudas, haz **la prueba del palillo**: pincha con un palillo una magdalena, y si sale sin restos pegados, están listas. Si no es así déjalas algún minutillo más.
12. **Saca el molde del horno** y déjalo **reposar 5 minutos.**