



# Magdalenes de plàtan

## CARACTERÍSTIQUES

Tipus de recepta: postres

Persones: 2

Dificultat: ★★

Temps total d'elaboració: 30 minuts

Ajuda dels adults: Sí

## ELABORACIÓ

1. Tritura els plàtans, l'oli d'oliva i el sucre. Afegeix poc a poc la farina i el sobre de llevat.
2. Reparteix la massa en motlles per a magdalenes.
3. Poseu els motlles en una safata i dins del forn precalentat a 190° durant 20 minuts.

## INGREDIENTS

- 250 g. de plàtans
- 150 g. d'oli d'oliva
- 150 g. de sucre
- 220 g. de farina
- 1 sobre de llevat



## NOTES

Aquestes magdalenes poden decorar-se amb tot tipus d'ingredients al gust, ja siguin dolços (virutes de xocolata, nata ...) o salats (sal grossa, fruits secs ...).

## AL·LERGÒGENS



No apte per intolerants a la fructosa.

