RECETAS VEGETALES · Nº 08

08

Magdalenas de pistacho

#vegano #dulce #para-fiestas



HORNO 190 → 170 °C

HORNEADO 20 MIN | SALEN 9

Guarda las magdalenas con frosting en la nevera y sácalas 30 min antes de servir.

INGREDIENTES

MAGDALENAS

- [ ] Pistachos crudos (120 g)
- [ ] Azúcar (200 g)
- [ ] Harina tamizada (240 g)
- [ ] Levadura química (1 cda)
- [ ] Bicarbonato, sal (½ cdta c/u)
- [ ] Bebida de soja (240 ml)
- [ ] Zumo de limón (1 cda)
- [ ] Aceite de oliva (120 ml)
- [ ] Yogur griego vegano (80 g)
- [ ] Extracto de vainilla (1 cda)
- [ ] Extracto de almendra (1 cdta)

CRUMBLE

- [ ] Pistachos picados (40 g)
- [ ] Harina 3 cdas, azúcar 2 cdas
- [ ] Mantequilla vegana (1 cda)

FROSTING

- [ ] Mantequilla vegana (100 g)
- [ ] Queso crema vegano (150 g)
- [ ] Azúcar glas tamizado (120 g)
- [ ] Vaina de vainilla (½)

Antes de empezar: *Saca la mantequilla vegana de la nevera 1 hora antes. El queso crema, mejor frío.*

TARJETA IMPRIMIBLE · ES

DELANTE

✂ RECORTA Y GUARDA

PASOS

1. **Haz el buttermilk vegano.** Mezcla el zumo de limón con la bebida de soja y déjalo 5 minutos hasta que se corte.
2. **Calienta el horno.** Precalienta a 190 °C (ventilador) y pon 9 cápsulas en un molde de magdalenas.
3. **Muele los pistachos.** Tritura los 120 g de pistachos con el azúcar hasta que quede fino, como arena.
4. **Mezcla secos y líquidos.** Bate el azúcar de pistacho con la harina, la levadura, el bicarbonato y la sal. En otro bol, bate el buttermilk, el aceite, el yogur y los extractos.
5. **Integra con cuidado.** Incorpora los líquidos a los secos en dos veces, solo hasta que no se vea harina. Algún grumo está bien.
6. **Cubre y hornea.** Llena las cápsulas hasta arriba. Frota los ingredientes del crumble con los dedos y repártelo por encima. Hornea 5 minutos y baja a 170 °C 15 minutos más.
7. **Enfría del todo.** Déjalas 5 minutos en el molde y pásalas a una rejilla hasta que estén frías.
8. **Monta el frosting.** Bate la mantequilla blanda 5 minutos hasta que esté esponjosa. Añade el queso crema frío en 3–4 tandas, luego el azúcar glas cucharada a cucharada y las semillas de vainilla.
9. **Decora.** Pon un remolino de frosting sobre cada magdalena fría.



MIS NOTAS

ADAPTADA DE ADDICTEDTODATES.COM

DETRÁS