


MAGDALENES RED VELVET



 1 h 30 min

Ingredients (20 magdalenes)

Remolatxa – 3 bulbs (500g de puré)

Llimona – 1

Ous – 2

Llet sencera – 125 g

Oli d'oliva suau – 70 g

Sucre – 200 g (+ 25g opcional)

Farina de força – 250 g

Llevat sec – 16 g

Formatge crema – 75 g (opcional)



Vellut al paladar

- Dins d'una olla bulliu els **bulbs de remolatxa** amb pell durant 30 minuts. Un cop bullida, peleu-la i tritureu-la amb una batedora fins a aconseguir 500g de puré de remolatxa.
- Afegiu dues cullerades soperes de suc fresc de **llimona** a la **llet**, barregeu i deixeu-ho reposar a temperatura ambient durant 5 minuts. Veureu que la llet es talla creant una pasta que es coneix com *buttermilk* (un substitutiu de la mantega).
- Barregeu el *buttermilk* amb el puré de remolatxa.
- Afegiu els **ous** al puré de remolatxa un per un i barregeu. No afegiu el segon ou fins que el primer no estigui ben barrejat.
- Afegiu el **sucre** i l'**oli** i continueu barrejant fins a aconseguir una massa homogènia.
- Preescalfeu el forn a 180 °C.
- Afegiu el **llevat** i la **farina**. Barregeu fins a obtenir una massa homogènia. Per tal que no hi hagi grumolls, podeu afegir la farina en 2 o 3 tongades i tamisar-la amb un colador.
- Ompliu els motlles de magdalenes. La massa pesa força, els podeu omplir fins dalt.
- Fornegeu-les a 180 °C, durant 25 minuts amb calor a dalt i a baix, en una safata plana al mig del forn.
- Opcional: barregeu el **formatge crema** amb **sucre** per acompanyar les magdalenes o farcir-les.

Altres receptes que podeu fer amb remolatxa: hummus de remolatxa, sushi tenyit de remolatxa, suc de taronja amb remolatxa o amanida semifreda amb remolatxa rostida.

