

# Magdalenas de coco y albaricoque

## **Ingredientes:**

- 115grs. de albaricoques pelados y sin hueso.
- 115grs. de mantequilla ablandada.
- 115grs. de azúcar.
- 85 grs. de coco rallado.
- 80 grs. de harina bizcochona.
- 2 cucharadas de leche.
- 2 huevos.
- 1/2 cucharadita de levadura.



## **Elaboración:**

- Precalentar el horno a 180°C.
- Mezclar la mantequilla con el azúcar hasta obtener una crema espumosa.
- Incorporar la leche sin dejar de batir.
- Verter el huevo batido poco a poco y seguir batiendo.
- Añadir la harina y la levadura tamizadas e integrar con el resto de ingredientes.
- Incorporar el coco y los albaricoques en trocitos pequeños y mezclar hasta conseguir una masa homogénea.
- Verter la masa en las cápsulas para magdalenas rellinando 3/4.
- Hornear durante 25 minutos.
- Dejar enfriar sobre una rejilla.