



# Ariel

Disney  
PRINCESS

## MAGDALENAS DEL FONDO DEL MAR

Siéntete como si estuvieras nadando bajo el mar con Ariel y sus amigos preparando estas brillantes magdalenas con forma de concha.

### Instrucciones

1. Coloca los moldes para magdalenas en la bandeja del horno.
2. Precalienta el horno a 180 grados, o a 160 grados si es un horno con ventilador.
3. Pon la mantequilla y el azúcar en un bol y bate con la batidora eléctrica hasta que la mezcla quede ligera y esponjosa.
4. Rompe el huevo y lávate las manos antes de añadirle el extracto de vainilla a la mezcla y batir.
5. Añade la harina y mezcla hasta que quede suave y bien mezclado, con cuidado de no batir en exceso.
6. Añade la leche y mezcla con una cuchara de madera hasta obtener una masa.
7. Reparte la masa uniformemente en los moldes para magdalenas y, a continuación, introduce la bandeja en el horno precalentado y hornea durante 18-22 minutos.
8. Pincha una de las magdalenas con un tenedor para comprobar si está hecha.
9. Deja enfriar las magdalenas mientras preparas la crema de mantequilla.
10. Bate todos los ingredientes de la crema de mantequilla en un bol limpio.
11. Introduce la boquilla en la manga pastelera y vierte la crema de mantequilla en la manga, eliminando las burbujas de aire.
12. Exprime la crema de mantequilla en 4-5 líneas en espiral con forma de concha, espolvorea un poco de purpurina comestible por encima y coloca una perla comestible como toque final antes de servir.

• Prepara 6 magdalenas •

### Ingredientes

#### Para las magdalenas

75 g de mantequilla sin sal  
75 g de azúcar moreno  
1 huevo grande  
75 g de harina con levadura  
2 cucharaditas de leche entera

#### Para la crema de mantequilla

70 g de mantequilla sin sal  
140 g de azúcar glas  
2 cucharaditas de leche entera  
1/2 cucharadita de extracto de vainilla  
3 gotas de colorante alimentario morado  
1/2 cucharadita de purpurina comestible  
Perlas de azúcar para decorar

#### Utensilios necesarios:

Moldes para magdalenas  
Boquilla en forma de estrella  
Manga pastelera  
Bol para mezclar  
Batidora eléctrica de mano  
Bandeja de horno

### Sugerencia

Requiere la supervisión de un adulto.

Cambia el color de la crema de mantequilla añadiendo diferentes colorantes alimentarios.

Prueba con rojo o turquesa, como el pelo o la cola de Ariel.

