

## MAGDALENAS DE JENGIBRE CON CHOCOLATE NEGRO



Postre Afrodisíaco.

El jengibre es un reputado alimento que acentúa los sentidos. El chocolate negro amargo despierta el deseo y las ganas de vivir.

¡La mezcla de los dos sabores es una explosión de sabor y disfrute saludable!  
(¡Para compartir o para disfrutar a solas!)

Receta relativamente fácil, ¡atrévete con ella!, la tienes en menos de una hora.

---

## Ingredientes.

- 180 gr. de harina de trigo (Espelta) BIO
- 100 gr. de azúcar de caña Bio
- Una pizca de sal.
- 200 gr. de chocolate negro amargo.
- 3 cucharitas de levadura BIO en polvo.
- 100 gr. de jengibre confitado
- 2 yogures de soja.
- 80 gr. de mantequilla
- 1 huevo de corral.

## ¡Manos a la Obra!



- Precalentar el horno a 250 grados.
- Poner en un gran bol la mezcla de los ingredientes secos.
- Rallar el chocolate, no muy fino de preferencia, y añadir a la mezcla.  
(Apartamos 50 gr. de chocolate rallado para completar la receta al final)
- Cortar el jengibre en trocitos largos -ver foto- y añadir.  
(apartamos 25 gr. de jengibre para finalizar nuestra receta)

- En otro bol mediano mezclar el huevo, el yogur de soja, la mantequilla y añadir a la otra mezcla.

- No batir, realizar la mezcla muy suavemente para respetar las diferentes texturas.
- Poner la masa en los moldes y cocer en el horno 30 minutos.

## ¡Terminamos!



Sacar las magdalenas del horno, dejar enfriar.

Para terminar, fundir delicadamente el resto de chocolate rallado en un cazo pequeño, verter sobre la magdalena (ver foto).

Inmediatamente después colocar sobre el chocolate dos o tres trocitos de jengibre como decoración (ver foto).

Dejar enfriar.

## ¡Buen Provecho!

### Sugerencias.

Utiliza productos BIO y ecológicos de preferencia.

Si quieres puedes sustituir la mantequilla por aceite de oliva o de sésamo.

Todos los productos los podrás encontrar en tu herbolario del barrio.