

GOOP

Treat Street Magdalenas de Ojos



ingredientes

- ½ taza de manteca vegetal
- 1 ½ taza de azúcar granulado
- 2 huevos
- ¼ taza de colorante alimentario, mas un poco para el glaseado
- 2 cucharas de polvo de cacao amargo para hornear
- 2 ½ tazas de harina, no blanqueada
- 1 cucharita de sal
- 1 taza de suero de leche
- ¼ taza de agua
- 1 cucharita de vainilla
- 1 cucharita de vinagre blanco
- 1 cucharita de bicarbonato de sodio
- mucho glasé de vainilla
- colorante alimentario rojo
- 24 gominas Lifesavers, o cualquier caramelo pequeño de forma donut

preparation

Precalentar el horno a 350° F. Alinear dos moldes de 12 magdalenas con papeles especiales para ellas.

Batir la manteca vegetal y el azúcar en un bol a mano, o con una amasadora, hasta que esté esponjoso. Agregar los huevos y mezclar bien. En un cuenco pequeño, hacer una pasta del colorante, el cacao y la manteca vegetal. Introducir la harina y la sal. Agregar el suero de leche y mezclar hasta que esté completamente incorporado. Luego, añadir el agua y la vainilla. En otro cuenco pequeño, mezclar el vinagre con el bicarbonato de sodio. Ahora, preparar la mezcla para hacer una masa.

Echar la masa en los moldes para magdalenas, glaseando cada una. Echar el colorante alimentario rojo en el glasé. Utilizando una bolsa para hacer glasé, con un punto fino, cubrir las magdalenas con "venas" rojas. Echar una gomina encima. Ahora tienes el lirio y la pupila. ¡Huy! ¡Qué miedo!