

# LA ACEITUNA PARA LA ALTA REPOSTERÍA

## • **Magdalenas de Aceitunas Negras**

Ingredientes: Aceitunas negras Hojiblanca, 100 gr harina de repostería, 100 gr azúcar, 5 gr levadura, 100 ml aceite de oliva, 35 ml leche, 2 huevos.

Elaboración:

Mezclamos los huevos y el azúcar y batimos bien.

Añadimos la leche y el aceite y mezclamos todo. Finalmente, incorporamos la harina y la levadura. Deshidratamos las aceitunas picadas en el microondas hasta que veamos que están secas y las añadimos a la masa. Ponemos la masa en moldes de magdalenas y horneamos durante 20 min a 200 grados.



## • **Cookies de Aceitunas Negras**

Ingredientes: Aceitunas negras Hojiblanca, 100 gr de harina de repostería, 50 gr azúcar blanco, 50 gr azúcar moreno, 45 gr mantequilla sin sal, 10 gr levadura, 1 huevo.

Elaboración:

En un bol tamizamos la harina y añadimos la levadura. Aparte, mezclamos bien la mantequilla (que estará a temperatura ambiente) con el azúcar. Cuando esté bien mezclada la masa, añadimos el huevo y batimos todo. Ponemos la mezcla de harina y las aceitunas picadas y hacemos una masa homogénea. Dejamos

reposar en el frigorífico unos minutos. Hacemos bolas con la masa sobre una bandeja de horno y las horneamos a 180 grados durante unos 15 minutos.



## • **Mug Dulce de Aceitunas Negras**

Ingredientes: 30 gr aceitunas negras Hojiblanca, 30 gr aceite de oliva, 15 gr avellanas troceadas, 40 ml leche, 40 gr harina de trigo, ¼ cucharadita de levadura, 25 gr de azúcar moreno, 1 huevo.

Elaboración:

Deshidratamos las aceitunas picadas en el microondas hasta que veamos que están secas. Mezclar todos los ingredientes. Introducir en el mug y hornear en el microondas a 800 WT, 1 minuto o minuto y medio (dependiendo del micro).

