Magdalenas de calabaza

LA receta de estas magdalenas salio en una revista de thermomix, las hice porque me las recomendaron y era verdad que estan buenísimas,muy esponjosas. La receta original ponía 200 de azúcar y me parecía mucho, cambié el aceite de girasol por oliva suave y en lugar de 200 de harina, puse 150 de harina de fuerza y 50 de integral.

* 200gr de pulpa de calabaza cortada en trozos
* 140 gr de azúcar
* 2 huevos
* 140gr de aceite de oliva suave
* 150gr de harina de fuerza
* 50gr de harina integral
* 1 pellizco de sal
* 1 sobre de levadura química
* Para espolvorear 1 cucharada de azúcar (yo puse panela) y canela en polvo

Elaboración:

1. Ponemos la calabaza en un bol apto para el microondas y lo tapamos con film transparente, cocinamos a máxima potencia durante 8 minutos.
2. Precalentar el horno a 180º y coloque 12 capsulas de magdalena en un molde de 12 muffins
3. Ponemos en el vaso la calabaza cocida, el azúcar, un poco de canela, los huevos y el aceite, **mezclar 1 minuto vel 6.**
4. Añadir las harinas, sal y levadura y **mezclar 1 minuto vel. 6.**
5. Vierta en las cápsulas de papel, y rellenar las cápsulas bastante hasta que solo quede medio centímetro libre, espolvorear con un poco de azúcar y canela mezclados y hornear 15 minutos (yo he puesto en mi horno función turbo eco)