Atelier de Cocina

MAGDALENAS SIN GLUTEN

INGREDIENTES:

250 de azúcar blanquilla

Zeste de 1 limón, solo la parte amarilla

4 huevos

1 pizca de sal

250 de aceite de oliva 0,4°

120 gr de leche

350 gr de harina de arroz

1 sobre de levadura Royal (16gr)

ELABORACIÓN:

Precalentar el horno a 180º. Preparar 24 moldes para magdalenas.

Pesar los ingredientes.

Montar los huevos hasta que tripliquen el volumen.

Añadir el azúcar y seguir batiendo.

Incorporar la ralladura de limón.

Añadir en forma de hilo el aceite. A continuación la leche también en forma de hilo.

Tamizar la harina y el impulsor.

Añadir mediante movimientos envolventes a la mezcla anterior.

En este momento se le pueden añadir pepitas de chocolate sin gluten, arándanos frescos, etc.

Repartir en los moldes con una manga pastelera.

Dejar reposar 20 minutos.

Hornear durante 12 a 15 minutos o hasta que estén doradas.

Nota: Se pueden hornear a 220º durante 10 – 12 minutos.