

# Magdalenas sin gluten



## INGREDIENTES para 12 unidades molde para Muffins:

- 200 g de azúcar
- La piel de medio limón ( solo la parte amarilla)
- 2 huevos
- 170 g de leche entera
- 170 g de aceite de girasol
- 270 g de harina Celipan
- 1 sobre de levadura química royal o 3 sobres de gasificante dobles

## PREPARACIÓN:

1. Precaliente el horno a 180°. Ponga 12 cápsulas de papel en un molde de 12 muffins o dentro de flaneras metálicas o de silicona.
2. Ponga el azúcar y la piel de limón en el vaso y pulverice **30 seg/vel 10**.
3. Incorpore los huevos y mezcle 2min/37°/vel 5.
4. Vierta en el vaso la leche y el aceite de girasol. Mezcle 10 seg/vel 5.
5. Agregue la harina y la levadura química en polvo. Mezcle 10 seg/vel 3.
6. Llene con la masa 3/4 partes de cada una de las cápsulas de papel preparadas. Dejar reposar durante 10 min.
7. Espolvoree con azúcar normal o moreno e introduzca en el horno a 180° durante 20 min aproximadamente. Retire del molde de muffins las magdalenas, ponga otras 12 capsulas en el molde de muffins, rellénelas con el resto de la masa y hornee durante 20 min. Deje enfriar las magdalenas antes de servir las o guardarlas en un recipiente hermético para evitar que se sequen.

PD: Puede aromatizarlas también con un poco de vainilla azucarada o canela al gusto.