

MAGDALENAS SIN GLUTEN

16 MAGDALENAS



INGREDIENTES

3 HUEVOS

150 GR DE AZÚCAR

150 GR DE HARINA DE REPOSTERÍA SIN GLUTEN

2 CUCHARADITAS DE LEVADURA EN POLVO SIN GLUTEN

150 GR DE MANTEQUILLA SIN GLUTEN

PASOS A SEGUIR

- Batir los huevos (1 min).
- Añadir el azúcar y mezclar (15 seg).
- Fundir ligeramente la mantequilla e incorporarla a la mezcla de huevos+azúcar.
- Añadir la harina y la levadura, previamente mezcladas, con movimientos envolventes.
- Verter en los moldes y hornear durante 20min a 180º aire posición baja.

TIEMPO NECESARIO: 10 MIN+20MIN HORNO

MUY FÁCIL **FÁCIL** RETO



Foto: decoración con buttercream blanco y gominolas