

Magdalenas de chocolate sin gluten

Ingredientes

1 1/2 tazas de harina de arroz blanco
3/4 tazas de harina de mijo
1/2 taza de cacao en polvo sin azúcar
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de bicarbonato de sodio
1 cucharada de levadura en polvo
1 cucharadita de goma xantana
4 huevos
1 1/4 tazas de azúcar blanco
2/3 tazas de crema agria
1 taza de leche
2 cucharaditas de extracto de vainilla

Direcciones

Precalentar el horno a 350 grados F (175 grados C). Engrasar dos moldes para magdalenas de 12 tazas o forrarlos con moldes de papel para hornear.

En un bol mediano, mezclar la harina de arroz, la harina de mijo, el cacao, la sal, el bicarbonato de sodio, la levadura en polvo y la goma de xanathan. En otro bol grande, batir los huevos, el azúcar, la crema agria, la leche y la vainilla. Incorporar los ingredientes secos hasta que quede una mezcla homogénea. Vierta la masa en las tazas preparadas, dividiéndola uniformemente.

Hornee en el horno precalentado hasta que la parte superior se levante al presionarla ligeramente, de 20 a 25 minutos. Deje enfriar en el molde sobre una rejilla. Cuando se enfrien, coloque las magdalenas en una bandeja de servir.