

Cupcake al cioccolato senza glutine

Ingredienti

1 1/2 tazza di farina di riso
bianco 3/4 tazza di farina di
miglio
1/2 tazza di cacao in polvere non
zuccherato
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di bicarbonato di
sodio
1 cucchiaino di lievito in
polvere 1 cucchiaino di
gomma di xantano
4 uova
1 1/4 di tazza di
zucchero bianco 2/3 di
tazza di panna acida
1 tazza di latte
2 cucchiaini di estratto di vaniglia

Indicazioni stradali

Preriscaldare il forno a 350 gradi F (175 gradi C). Ungere due teglie per muffin da 12 o foderare con pirottini di carta.

In una ciotola di medie dimensioni, mescolare la farina di riso, la farina di miglio, il cacao, il sale, il bicarbonato di sodio, il lievito e la gomma xanathan. In una ciotola grande separata, sbattere le uova, lo zucchero, la panna acida, il latte e la vaniglia. Mescolare gli ingredienti secchi fino ad ottenere un composto omogeneo. Distribuire l'impasto nei pirottini preparati, dividendolo uniformemente.

Cuocere nel forno preriscaldato fino a quando le cime non si sollevano quando vengono leggermente premute, da 20 a 25 minuti. Raffreddare nella teglia su una griglia metallica. Una volta raffreddati, disporre i cupcake su un piatto da portata.