

Cupcakes de Chocolate sem Glúten

Ingredientes

1 1/2 chávena de farinha de arroz branco
3/4 chávena de farinha de milho
1/2 chávena de cacau em pó não adoçado
1 colher de chá de sal
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
1 colher de sopa de fermento em pó
1 colher de chá de goma xantana
4 ovos
1 1/4 chávena de açúcar branco
2/3 chávena de natas azedas
1 chávena de leite
2 colheres de chá de extracto de baunilha

Instruções

Pré-aqueça o forno a 350 graus F (175 graus C). Unte duas panelas de muffin de 12 copos ou linha com copos de papel vegetal.

Numa tigela média, misturar a farinha de arroz, farinha de painço, cacau, sal, bicarbonato de sódio, fermento em pó e goma xanathan. Numa tigela grande separada, bater os ovos, açúcar, natas azedas, leite e baunilha. Mexer os ingredientes secos até ficarem lisos. Colher a massa nas taças preparadas, dividindo uniformemente.

Cozer no forno pré-aquecido até os topos voltarem a saltar quando ligeiramente pressionados, 20 a 25 minutos. Arrefecer na panela sobre uma grelha de arame.

Quando estiver fresco, arranjar os bolinhos numa travessa para servir.