

MUFINS DE SIN GLUTEN



INGREDIENTES

200 grs de harina de almendra

100 grs de azúcar rubia

2 huevos

100 cc de leche vegetal

5 grs de polvos de hornear

3 grs de bicarbonato

5 cc de esencia de vainilla

1 pizca de sal

100 grs de chips de chocolate o frambuesas

PREPARACION

1. Hacer miche an pleace
2. En un bol, mezclar la harina de almendra, el azúcar rubia, los polvos de hornear, el bicarbonato y la pizca de sal.
3. En otro recipiente, batir los huevos, agregar la leche vegetal y la esencia de vainilla, mezclando hasta integrar.
4. Incorporar los ingredientes líquidos a los secos y mezclar solo hasta obtener una masa homogénea, .
5. Añadir los chips de chocolate o las frambuesas y mezclar suavemente
6. Rellenar los moldes para muffins hasta aproximadamente $\frac{3}{4}$ de su capacidad.
7. Hornear entre 18 y 22 minutos, .
8. Retirar del horno y dejar enfriar durante 5 minutos en el molde antes de trasladarlos a una rejilla.