



Tiempo total: 7,5 min
Tiempo de preparación: 5 min
Tiempo de horno: 2,5 min
Tiempo de espera:

Magdalenas sin gluten al microondas

INGREDIENTES

6 cucharadas de aceite

9 cucharadas de leche

6 cucharadas de azúcar

Ralladura de limón

2 huevos

150 gr. harina Beiker

1 cucharadita de levadura
en polvo Hacendado

ELABORACION

Echar en un bol el aceite, la leche, el azúcar y la ralladura de limón y batir. Añadir un huevo y batir, añadir el otro huevo y batir. Mezclar la harina con la levadura e incorporar a la mezcla anterior, mezclarlo todo bien.

Repartir la masa en moldes de magdalenas hasta la mitad y meter en el microondas de 5 en 5 moldes a 900°C durante 2,5 minutos.

NOTAS

La masa queda bastante líquida pero para microondas tiene que ser así.

Salen unas 14 uds.

También se puede eliminar a la mezcla la ralladura de limón y añadir 3 cucharadas de Nesquik (o al gusto) para hacer magdalenas de chocolate.



Receta facilitada por Beatriz Gómez Marín

