MAGDALENAS SIN TRIGO SIN LECHE NI HUEVO.

INGREDIENTES:

- 360 GR. HARINA SCHÄR MIX DOLCI – MIX C, (la venden en Hipercor y en herboristerías)

- 20 GR DE CACAO PURO VALOR
- 130 GR AZÚCAR MORENO
- 165 GR AZÚCAR BLANCO.
- 1 SOBRE DE AZÚCAR VAINILLADO
- 200 ML. DE AGUA FRIA.
- 100 ML DE ACEITE DE GIRASOL.
- 1/2 CUCHARADAS PEQUEÑAS DE LEVADURA DE REPOSTERIA (MARCA MERCADONA).
- 1 PAC DE SOBRES DE SODA DE MERCADONA
- 1/2 CUCHARADA PEQUEÑA DE ESENCIA DE VAINILLA.
- 1 CUCHARADITA RASA DE SAL MOLIDA

ELABORACIÓN:

- PRECALENTAR EL HORNO A 200º C
- PONER EN UN CUENCO LA HARINA, EL CACAO, LA LEVADURA, LA SODA Y LA SAL, TAMIZARLA CON UN COLADOR GRANDE Y RESERVAR
- PONER EN UN CUENCO EL AGUA Y EL ACEITE
- AÑADIR LAS DOS CLASES DE AZÚCAR Y EL AZÚCAR VAINILLADO Y BATIR CON LA BATIDORA O A MANO.
- AÑADIR A ESTA MEZCLA LA HARINA TAMIZADA Y MOVER HASTA OBTENER UNA MASA HOMOGÉNEA.
- PONEMOS MOLDES DE PAPEL EN UN MOLDE DE HORNO PARA MAGDALENAS.
- RELLENAR EN MOLDES HASTA LAS DOS TERCERAS PARTES DE SU CAPACIDAD.
- METER EN EL HORNO Y BAJAR LA TEMPERATURA 180º C HORNEAR DURANTE 20 MINUTOS APROXIMADAMENTE.
- ANTES DE SACARLAS DEL HORNO COMPROBAMOS QUE ESTÁN BIEN HECHAS PINCHANDO CON UN PALILLO EN EL CENTRO SI SALE SECO YA ESTÁN SI NO LAS DEJAMOS UNOS MINUTOS MAS VIGILANDO QUE NO SE QUEMEN.

SE PUEDEN HACER SIN CACAO SUSTITUYENDO POR LA MISMA CANTIDAD DE HARINA SHÄER.

SI QIERES PUEDES PONER A LA MASA UNA VEZ ESTA TODO BIEN MEZCLADO UNOS CHIPS DE CHOCOLATE PARA DARLE UN TOQUE DIFERENTE O FRUTOS SECOS PICADOS.