

MAGDALENAS DE ARROZ CANELA Y CACAO

INGREDIENTES:

250 gramos de harina de arroz
200 gramos de azúcar
20 gramos de cacao puro Valor
1 cucharadita bicarbonato
1/2 cucharadita de sal
80 mililitros de aceite oliva virgen extra
¼ de cucharadita de las de café de canela molida
½ cucharadita de vinagre
250 mililitros de leche de arroz
1 sobre de levadura seca Hacendado (la de Mercadona)

PREPARACIÓN:

Precaentamos horno a 200° C.

Preparamos un molde para magdalenas con cápsulas de papel para magdalenas.

Ponemos en un cuenco la harina, la canela, el cacao, la levadura, el bicarbonato y la sal.

Tamizamos la mezcla anterior con ayuda de un colador grande

En otro cuenco batimos bien el aceite, el azúcar, la vainilla, el vinagre y la leche de arroz con la batidora de brazo

Añadimos la mezcla de harina poco a poco batiendo con un batidor de varillas hasta que no queden grumos

Rellenamos los moldes y metemos en el horno

Horneamos 15 minutos a 175° C posición arriba abajo y aire,

Si el horno no es de aire hornear 15 minutos a 180° C, (antes de sacarlas pinchar con un palillo de madera para comprobar que están listas, si el palillo sale seco ya están si no las dejamos unos minutos más).

Sacar y desmoldar sobre una rejilla para que se enfrien