

# Magdalenas sin gluten, con harina de arroz y almidón de maíz

## Ingredientes

(para 15 magdalenas aprox.)

- - 150 g huevos
- - 110 g azúcar
- - 20 g mantequilla fundida pero no caliente
- - 50 g aceite de oliva suave
- - 170 g harina de arroz (puede ser integral)
- - 30 g almidón de maíz
- - 10 g levadura química apta para celíacos
- - Ralladura de limón
- - Canela en polvo

A **Xavier Barriga**, propietario de los hornos de pan Turris, le gusta difundir el arte de la pastelería. Las magdalenas son unas de sus preparaciones preferidas, y esta es su receta de las magdalenas sin gluten.

## Preparación:



- Batir los huevos y el azúcar con el accesorio batidor de un robot amasador.
- Incorporar la mantequilla al batido de huevos y azúcar en marcha lenta.
- Incorporar también en marcha lenta el aceite al batido.
- Mezclar aparte la harina de arroz, el almidón de maíz, el impulsor, la sal, la ralladura de limón y la canela en polvo.



- Mezclar todo en marcha lenta hasta que esté bien homogeneizado.
- Cuando esté bien mezclado, poner la marcha rápida en el robot y mantener así durante 2 o 3 minutos.
- Tapar la masa con un paño y dejar reposar en la nevera durante 1 hora como mínimo. Se puede dejar en la nevera incluso hasta el día siguiente.
- Después del reposo de la masa, remover enérgicamente la masa con un batidor manual.
- Calentar el horno a 250°C.



- Llenar una manga pastelera con boquilla lisa y escudillar masa dentro de las cápsulas de magdalena. También se puede hacer con una cuchara. Hay que llenar un poco más de  $\frac{3}{4}$  partes de cada cápsula.



- Poner azúcar grano por encima de las magdalenas.
- Hornear a 210°C durante 14-16 minutos aproximadamente.

### **Variaciones:**



Esta es una receta base de magdalenas sin gluten. A partir de ahí, **se pueden añadir ingredientes** que combinen bien con la masa de la magdalena (chocolate, naranja, nueces...) siempre y cuando no contengan gluten ni haya la posibilidad de

contaminación cruzada.