

Muffins de rosas sin gluten



Elementos del invento:

- 300 gr de harina "Mix Dolci" Schár
- 125 gr de azúcar
- 3 huevos
- 125 gr de mantequilla
- 100 gr de leche de rosas
- 2 cucharaditas de levadura sin gluten
- azúcar glass
- agua

Elaboración de los elementos:

Fundimos la mantequilla y la batimos junto con el azúcar. Añadimos los huevos e integramos bien todos los elementos. Incorporamos la leche y por último la harina y la levadura (sin tamizar). Mezclamos, pero no mucho, lo justo para que se integren.

Engrasamos el molde elegido para nuestros muffins y vertemos la mezcla.

Horneamos durante 15 minutos a 180°.

Mientras se hornean, preparamos un glaseado con azúcar glass y agua. Cuando nuestros muffins estén templados los bañamos con el glaseado.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>