



magdalenas de pueblo
sin gluten

Ingredientes para 24 unidades:

- 375 gr de harina de repostería sin gluten (en mi caso de la marca Schär)
- 250 gr de azúcar
- 250 ml de leche
- 225 ml de aceite de oliva suave
- 3 huevos
- 4 parejas de sobres gasificantes o gaseosas (se puede sustituir por levadura química, pero desconozco la cantidad)
- ralladura de medio limón

Preparación:

En un bol grande batimos los huevos junto con el azúcar hasta que blanqueen. A continuación añadimos el aceite en forma de hilo. Agregamos la ralladura de limón y la leche (ahora con cuidado para que no salpique). Añadimos finalmente la harina y los sobres de gasificante junto con una pizca de sal.

Refrigeramos durante 1 hora.

Rellenamos nuestras cápsulas y espolvoreamos con un poco de azúcar.

Horneamos a 220° durante 5 minutos. A continuación bajamos a 200° y horneamos entre 11-13 minutos.

[Con las zarpas en la masa](#)

