

Muffins de chocolate y arándanos sin gluten de Jamie Oliver



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** PalomaChef



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Para celíacos

Otros: Cocina Creativa

Coste: Medio

Descripción:

Receta traducida de Jamie Oliver.

Ingredientes para 10 personas :

- 50 g de Harina sin gluten
- 1 cucharadita de Goma xantana
- 175 g de Almendra molida
- 250 g de Azúcar moreno
- 1 cucharadita de Extracto de vainilla
- 6 Huevos grandes de corral
- 50 g de Chocolate blanco
- 200 g de Arándanos azules
- 200 g de Mantequilla sin sal

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180°C. Rellenar una bandeja de muffins con 12 papeles para magdalenas. Derretir la mantequilla en una sartén pequeña a fuego medio y dejar que se atempere fuera del fuego. Mientras tanto, tamizar la harina con la goma xantana en un bol, añadir las almendras molidas y el azúcar. Agregar también la mantequilla derretida y el extracto de vainilla y mezclar bien. En otro bol, separar las claras de huevo y montarlas a punto de nieve y añadir poco a poco a la mezcla de harina. Partir en trozos el chocolate y añadir a la mezcla junto con la mitad de los arándanos. Remover. Repartir la mezcla por los moldes y añadir algunos arándanos más por encima. Colocar en la mitad del horno caliente y asar entre 15 y 20 minutos. Dejar enfriar sobre una rejilla.