

GOOP



Bizcochos *cupcakes*

Cantidad: 1 docena

ingredientes

- 1 taza de garbanzos y harina de habas
- 1/4 taza de almidón de patata
- 2 cucharas de arrurruz
- 1/2 taza de polvo de chocolate
- 2 cucharitas de levadura (tipo Royal)
- 1/4 cucharita de levadura en polvo
- 1/4 cucharita de goma xanthan
- 1 cucharita de sal
- 1/2 taza de aceite de coco
- 2/3 taza de néctar de agave
- 6 cucharas de compota de manzana
- 2 cucharas de extracto de vainilla
- 1/2 taza de agua caliente o café
- Azúcar glasé (ver la receta de abajo)

preparación

Precalentar el horno a 325°F. Alinear una bandeja para hacer magdalenas con papeles cupcake en preparación.

En un bol mediano, batir la harina, el almidón de patata, el chocolate en polvo, el arrurruz, los dos tipos de levadura, la goma xanthan y la sal. Agregar el aceite, el néctar de agave, la compota de manzana, la vainilla y el agua caliente a los ingredientes secos. Batir hasta que esté blando.

Echar 1/3 taza de la masa en cada molde de la bandeja—será suficiente para hacer el cupcake. Hornear los cupcakes en la parte central del horno durante 22 minutos, dando una vuelta de 180° a la bandeja después de pasar unos 15 minutos. Los cupcakes estarán esponjosos. También, se puede utilizar un palillo para probar si que están listos. Quitarlos del horno.

Dejar los cupcakes en reposo durante 20 minutos. Luego, ponerlos en un lugar seco hasta que estén enfriados. Con un cuchillo, echar el azúcar glasé en cada cupcake. Se puede guardar los cupcakes en un contenedor hermético durante 3 días.