

Muffins de plátano para celíacos

Travelcooking - Recetas con Cooking Chef



Ingredientes:

- 30 grs. mantequilla a temp. ambiente
- 110 grs. azúcar
- 140 grs. harina sin gluten Mix C de Shär
- 1/2 sobre levadura sin gluten (8 grs.)
- 1 pizca de sal
- 1 huevo
- 90 ml. leche.
- 1 cucharadita vainilla líquida (sin gluten)
- 1 plátano a trocitos (90 grs)

Accesorios:

- Batidora en forma de K

1- Precalienta el horno a 180°

2- Monta la batidora en forma de K e introduce en el bol la mantequilla y el azúcar. Programa 2:30 minutos, velocidad 2 hasta que esté todo bien integrado. De no ser así, programa 1 minuto más hasta que lo esté. Si es necesario, baja la masa de las paredes del bol.

3- Añade el huevo y programa 1 minuto, velocidad 2.

4- Añade la leche y la vainilla y mezcla 30 segundos, velocidad 2.

5- Programa velocidad 3, sin tiempo y ve añadiendo la harina, la levadura y la pizca de sal a cucharadas hasta que quede una masa homogénea.

6- Finalmente, añade el plátano a trocitos y pulsa velocidad Fold hasta que quede mezclado.

7- Pon las cápsulas de papel en el molde metálico. Llena las cápsulas de papel hasta 3/4 del volumen con ayuda de una manga pastelera.

8- Hornea durante 10 minutos, aproximadamente.