



Magdalenas de Nocilla con harina de arroz (sin gluten)

Ingredientes

1. 4 Huevos
2. 200gr Nocilla
3. 125gr Margarina
4. 140gr Harina de Arroz
5. 125gr Azúcar
6. 10gr Levadura en polvo

Pasos

Disponemos todos los ingredientes ya pesados en el banco de cocina para empezar con la receta.

En primer lugar vamos a poner la Nocilla y la margarina en un cuenco para el microondas y lo calentamos a media potencia 30" para poder mezclarlos bien, si no se ha derretido suficiente lo introducimos otros 20" hasta que podamos unirlos.

En un bol para batidora introducimos los huevos y el azúcar, batimos durante un buen rato hasta que doble su volumen o blanqueen.

Seguidamente añadimos la Nocilla y mantequilla derretidos, lo mezclamos bien con las varillas manuales

Después añadimos la harina de arroz, nos ayudamos de un colador para que no haya grumos e incorporamos en varias tandas, hasta añadir toda la harina.

Ahora dejamos la mezcla reposar y mientras tanto encendemos el horno a 180º arriba y abajo con aire.

Pasados al menos 15' cogemos los moldes que vamos a usar y los preparamos para llenarlos con la mezcla que ya estará reposada y empezando a fermentar la levadura. Distribuimos la crema por los moldes e introducimos en el horno 18'.

Dejamos que se hagan las magdalenas y con ayuda del logo del bote de Nocilla vamos a dibujar las letras a un tamaño que se ajuste al molde. Las recortamos para decorar las magdalenas.

Una vez las magdalenas están hechas las dejamos sobre una rejilla para que se enfrien y ya podremos disfrutar de ellas.

Pero una vez frías las vamos a decorar. Colocamos las letras recortadas sobre las magdalenas y espolvoreamos con azúcar glas. Una vez están todas decoradas, con cuidado retiramos las letras, usando unas pinzas las cogemos de un extremo y las subimos hacia arriba, con buen pulso para que no caiga el azúcar sobre el dibujo de la letra.

Las otras las vamos rellenar con Nocilla, para ellos usamos la punta de una cuchara de plástico para hacer el orificio donde irá la Nocilla. Ponemos Nocilla en una manga pastelera y rellenamos los huecos que hemos realizado en las magdalenas. (Este proceso no lo he hecho muy bien, parece que a algunos catadores les ha tocado solo una puntita de Nocilla, así, os recomiendo que las rellenéis bien, bien).

Una vez finalizada la decoración ya podemos disfrutar de estas deliciosas magdalenas. ¡Que aproveche!

Cortesía de: <https://cookpad.com/es/recetas/160815-magdalenas-de-nocilla-con-harina-de-arroz-sin-gluten?ref=search>

EL CORRALÓN
GRANERIA TRADICIONAL

C/ Vega, 5
29631 Arroyo de la Miel
951 29 55 32

<https://www.facebook.com/graneriaelcorralon/?ref=hl>

www.graneriaelcorralon.es

e-mail : graneriaelcorralon@gmail.com

Teléfonos 951 29 55 32

639 11 02 47

