Latita de maple

Ingredientes

Aceite de coco: 170 gr
Harina de almendras: 150 grs.
Huevo: 3 Unidades
Miel de Maple: 370 g
Polvo para hornear: 6 grs.
Esencia De Vainilla: 5 Ml.
Harina gluten free: 150 gr
Sal: Una pizca
Avena: 25 g

Para la decoración

Hoja de oro: Cantidad necesaria
Hojas de maple de chocolate:
Mousse de chocolate:

Preparación de la Receta

- Procesar la *harina* gluten free con la *harina* de almendras y la *avena*.
- Mezclar los huevos con la miel de maple, la esencia de vainilla, el polvo para hornear y la sal
- Añadir el aceite de coco.
- Verter el relleno en las latas y hornear a 180ºC por 18 minutos aproximadamente.
- Dejar enfriar y decorar con la *mousse* de *chocolate*, las hojas de maple de *chocolate* y la hoja de oro.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/latita-de-maple