Muffins Especiados Aptos Celíacos



Ingredientes

Especias repostería: 1 cdita.
Jengibre en polvo: 1 cdita.
Yemas: 4 Unidades
Azúcar mascabado: 100 g
Harina de trigo sarraceno o sorgo: 125 g
Claras: 4 Unidades
Jengibre fresco: 1 cdita.
Manteca: 180 g
Canela molida: 1 cdita.
Azucar: 90 grs.
Miel: 1 cda.
Nueces: 180 g
Polvo de hornear sin TACC: 1 cda

Preparación de la Receta

Para comenzar

batimos la manteca pomada con el az&uacute

- Car mascabo hasta cremar.
- Perfumamos con 1 cucharada de miel, 1 cucharita de té de canela molida, 1 de *jengibre* molido, 1 de *jengibre* fresco rallado y 1 de *especias* para repostería.
- Incorporamos 4 yemas e integramos a la preparación.
- Tamizamos el trigo sarraceno, el polvo de hornear y las nueces molidas y reservamos.
- Por otro lado, en una batidora, merengamos las 4 claras con el azúcar y la pizca de sal.
- Mezclamos la preparación cremosa alternando las claras merengadas con los secos.
- Colocamos la masa en una manga y rellenamos los moldes de papel
- Decoramos con nueces y castañas de *cajú*.
- Llevamos a un horno a 170°C durante 15/ 18 minutos.
- Dejamos enfriar y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/muffins-especiados-apto-celiacos