- Cupcakes de limón sin gluten -



INGREDIENTES

Para los cupcakes:

½ taza de leche

3 cdas de jugo de limón

¾ de taza de azúcar

½ taza de aceite de coco

3 piezas de huevo

Un chorrito de Vainilla Molina

1 ¾ de taza de harina sin gluten

1 ½ cdta de polvo para hornear

¼ de bicarbonato de sodio

½ cdta de sal

Para el jarabe:

1 cda de azúcar

2 cdas de jugo de limón

Para el frosting:

1 taza de mantequilla a temperatura ambiente

Un chorrito de Vainilla Molina

Una pizca de sal

2 cdas de jugo de limón

2 cdas de leche

3 tazas de Azúcar Glass Postrelicioso

Frutos rojos y flores para decorar.

PROCEDIMIENTO

Para los cupcakes:

1. Mezcla el jugo de limón junto con la leche y reserva.

2. Bate hasta integrar el azúcar junto con la mezcla de leche, el aceite de coco, las piezas de huevo y un chorrito de Vainilla Molina.

3. Aparte, revuelve los ingredientes secos.

4. Agrega la mezcla de harina en los ingredientes húmedos hasta integrar perfectamente.

5. Sirve en los capacillos y hornea 20 minutos a 180 °C.

6. Mezcla el azúcar con el jugo de limón para el jarabe y calienta 20 segundos en el microondas.

7. Con los cupcakes aún tibios, huméctalos con el jarabe.

Para el frosting:

1. Acrema la mantequilla hasta esponjar.