

## - 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.