- Cupcakes de limón sin gluten -



INGREDIENTES

Para los cupcakes:

¹/₂ TAZA DE LECHE

3 CDAS DE JUGO DE LIMÓN

³/₄ DE TAZA DE AZÚCAR

1/2 TAZA DE ACEITE DE COCO

3 PIEZAS DE HUEVO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

1 3/4 DE TAZA DE HARINA SIN GLUTEN

1 ½ CDTA DE POLVO PARA HORNEAR

1/4 DE BICARBONATO DE SODIO

1/2 (DTA 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.