

Madalenas de Manzana y Canela

Estas madalenas no llevan ni azúcar ni aceite, consiguiendo unas madalenas muy ligeras desde el punto de vista calórico, jugosas y sabrosas. Aptas especialmente para diabéticos, personas con problemas digestivos o de vesícula y personas que quieran perder peso. Ideales como desayuno 1-2

INGREDIENTES:

- 2 Huevos
- 250g Yogur natural
- 125g Compota de manzana sin azúcar
- 1 Cucharadita Edulcorante líquido (apto para hornear)
- 1 Cucharadita Canela molida
- 250g Harina
- 8g Impulsor (levadura tipo "Royal")
- 1 Manzana pequeña

12
Uds



NOTA:

Si no se van a consumir en 2-3 días, se recomienda congelarlas o hacer la mitad de la receta.

ELABORACIÓN:

1. Precalentar el horno a 180º
2. En un bol, batir junto: huevos, yogur, compota de manzana, edulcorante y canela.
3. Mezclar la harina con el impulsor y agregar a lo anterior.
4. Repartir la masa entre 12 moldes para madalenas.
5. Lavar la manzana, retirar el corazón y laminar.
6. Colocar la manzana sobre la masa de magdalenas, espolvorear con un poco más de canela y hornear a 180º C durante 25 minutos aproximadamente.