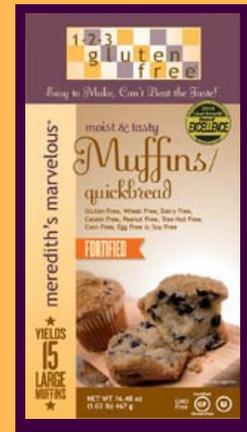


Magdalenas de plátano (sin huevo, no lácteo)



1 paquete de 1-2-3 Gluten Free[®]
Meredith's Marvelous Muffin/
Quickbread Mix

½ taza de margarina/manteca, suavizado

3 plátanos medianos

3 cucharadas de agua

3 cucharadas de aceite

2 cucharaditas de polvo de hornear

¾ taza de trocitos de chocolate semidulce
(no lácteo) (opcional)

1) Precaliente el horno a 350 ° F/ 177°C.

2) Rocíe una lata de magdalena o molde para pan con spray antiadherente.

3) Vierta 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free[®] Meredith's Marvelous Muffin/Quickbread Mix, manteca o margarina y plátanos en el tazón de la batidora con el accesorio de la paleta. En un recipiente aparte, mezcle agua, aceite y polvo de hornear. Añada el polvo de aceite/agua/polvo de hornear al tazón de la batidora. Mezcle hasta incorporado. Agregue los trocitos de chocolate (ingrediente opcional) y revuelva en mano.

4) Ponga cucharadas de la mezcla en la lata de magdalena o el molde de pan y extienda uniformemente. Si utilizando latas de magdalenas, llene cualquier parte vacía de la lata de magdalena con agua para asegurarse de hornear uniforme.

5) Hornee el pan por 50-60 minutos o las magdalenas durante 20 minutos o hasta que al inserta un palillo en el centro salga limpio. Los tiempos de hornear pueden variar con diferentes aparatos.

6) Enfríe en la bandeja durante 5 minutos. Invierta en bandeja. Enfríe y sirva.

Hace 1 pan o 15 magdalenas grandes.

