

Magdalenas/pan de arándanos y naranja



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

½ taza de margarina sin sal / mantequilla
sin sal, derretida

1 taza de leche o sustituto de leche

2 huevos, temperatura ambiente

1 cucharadita de extracto de naranja

Ralladura de una naranja (opcional)

1¼ taza de arándanos (frescos o congela-
dos y NO descongelados)

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

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

3) Vierta los primeros seis ingredientes en el tazón de la batidora con el accesorio de la paleta. Mezcle hasta que totalmente incorporado. Agregue los arándanos 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.

