

Magdalenas/pan de calabaza y arándanos



- 1 paquete de 1-2-3 Gluten Free ® Meredith's Marvelous Muffin/Quickbread Mix
- ½ taza de mantequilla o margarina sin sal, ablandada
- 2 huevos, temperatura ambiente
- 1½ taza de conserva de calabaza
- 1 taza arándanos secados

- 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 cuatro ingredientes en el tazón de la batidora con el accesorio de la paleta. Mezcle hasta que totalmente incorporado. Agregue los arándanos secados 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.

