

Magdalenas/pan de zanahoria



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

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

2 huevos, temperatura ambiente

½ taza de puré de manzana sin azúcar

1 ⅓ taza de zanahoria rallada

¾ taza de pasas oro (opcional)

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 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.

