**Cupcakes coloridos**

Ingredientes

|  |  |
| --- | --- |
| Huevos | 3 |
| Azúcar | 150 g |
| Manteca | 50 g |
| Esencia de vainilla | 1 cdita. |
| Almidón de maíz | 100 g |
| Fécula de mandioca | 75 g |
| Harina de arroz | 75 g |
| Polvo para hornear | 1 cdita. |

Procedimiento

1\_ Incorporar en un bol las harinas y mezclar, agregar el polvo para hornear.

2\_ Batir los huevos con el azúcar.

3\_ Incorporar la manteca derretida y la esencia de vainilla.,

4\_ Integrar bien y luego añadir la mezcla de las harinas..

5\_ Volcar la mezcla en pirotines llenándolos hasta las ¾ partes.

6\_Hornear a temperatura 170° por espacio aprox. de 20 minutos

Nota: decorar con merengue, dulce de leche repostero, gomitas frutales, chispas de chocolate o lo que se desee. Todo debe ser libre de gluten.

**Cupcakes de dulce de leche coloridos**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingredientes** | **Cantidad** | **Unidad** |
| Huevos | 3 | Grs. |
| Azúcar | 200 | Grs. |
| Manteca | 50 | Grs. |
| mezcla casera | 250 | Grs. |
| Polvo para hornear | 1 | Cdita |
| Dulce de leche repostero | 2 | Cdas. |
| Crema de leche | 2 | Cdas. |

**Elaboración**

-En un bol batir los huevos con el azúcar hasta lograr integrar bien.   
-Fundir la manteca y adicionarla a la preparación anterior.  
-Agregar el dulce de leche repostero y la crema de leche  
-Incorporar la premezcla casera y la cucharadita de polvo para hornear.  
-Colocar la mezcla en moldes para muffins.

-Llenar los moldes hasta las tres cuartas partes de su capacidad.  
-Hornear a temperatura 170° por espacio de 20 a 30 minutos.

Ingredientes para la mezcla casera de harinas

Almidón de maíz 100 g Fécula de mandioca 60 g Harina de arroz 60 g   
Leche en polvo 30 g 