MAGDALENAS DE MANZANA CON CARAMELO

Ingredientes:

100g. de harina de arroz
130g. de azúcar refinada
1 barra de mantequilla (90g.) a temperatura ambiente
2 huevos
½ cucharadita de polvo para hornear
¼ de leche
½ manzana rallada
1 manzana en láminas

Para el caramelo:

100g. de azúcar
2 cucharadas de agua
10g. de mantequilla
1 cucharada de crema para batir

Horno precalentado a 180ºC

Procedimiento:

1. Acrema la mantequilla con el azúcar, añade de a uno por uno los huevos y sigue mezclando.
2. Agrega la leche, aparte cierne los ingredientes secos e incorpóralos a la mezcla. Al final agrega la manzana rallada y bate 1 minuto más.
3. Vierte la mezcla en el molde que usarás para hacer las magdalenas, previamente engrasado y enharinado, encima coloca láminas de manzana. Si no tienes molde de magdalenas puedes usar moldes para cupcakes y usar capacillos, al momento de servir retira el capacillo.
4. Hornea por 25 minutos o hasta que al meter un palillo al pan éste salga seco.

5. Funde el azúcar con el agua hasta que se forme el caramelo, agrega la mantequilla y mezcla sólo moviendo el sartén, no uses cuchara, después agrega la crema y revuelve, retira del fuego.
6. Sirve las magdalenas y baña con el caramelo. Ofrece

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	11