Foto: Lídia Casademont

Receta Sin Azúcar de "MAGDALENAS DE COCO"

Autora: Lídia Casademont

Comentarios

www.dayelet.com

Del blog "Va de Teca" nos llega un nueva receta.
En esta ocasión Lídia Casademont nos ofrece unas estupendas magdalenas de coco sin azúcar, muy esponjosas y riquísimas:

"De una forma cómoda y sencilla, los productos Dayelet te permiten elaborar recetas igual de buenas que las hechas con azúcar, pero con muchas menos calorías .
Y lo mejor de todo es que se sustituye peso a peso. Por ejemplo si tenemos una receta que lleva 150 gramos de azúcar, éste se cambia por 150 gramos de endulzante Dayelet.
O también se puede combinar, es decir, hacer mitad azúcar, mitad endulzante.
Obtendremos unos postres buenos y mucho más sanos, y con tan buen gusto que nadie se dará cuenta de que no llevan azúcar.
Para la receta que os quiero enseñar hoy he utilizado el Dayelet Muffins."

Ingredientes

www.dayelet.com

(Utilizaremos la medida del vasito de yogurt vacío)

-1 yogur natural.
-3 huevos.
-3 vasitos de harina.
-2 vasitos de DAYELET MUFFINS (sustituyendo a 2 vasitos de azúcar).
-Medio vasito de aceite de oliva virgen extra.
-2 sobres de gasificante de sodas El Vesubio.
-Un puñado de coco rallado.

Receta Sin Azúcar de "MAGDALENAS DE COCO"

Autora: Lídia Casademont

Preparación

www.dayelet.com

-Mezclar el yogur, los huevos, el endulzante y el aceite en un bol.
-Mezclamos y añadimos la harina con los dos sobres de gasificantes.
-Incorporamos también el coco rallado.
-Mezclamos todo bien con la ayuda del túrmix hasta que quede una masa bien fina.

-Precalentamos el horno.
-Una vez tenemos toda la mezcla de los ingredientes, evocamos la masa en los diferentes moldes de silicona, podemos espolvorear por último un poco de coco rallado por encima.
-Horneamos durante una media hora aproximadamente, a unos 180ºC.

-Una cosa a tener en cuenta es que a la hora de rellenar los moldes lo hemos hecho sólo hasta 3/4 partes, ya que se debe tener en cuenta que con el calor del horno la masa nos subirá y entonces se podría derramar.
-Quedan muy buenas y esponjosas.

Nutrición

www.dayelet.com

Si la receta lleva mucho azúcar, más del 30/40% del total, recomendamos reemplazar sólo la mitad de su peso por DAYELET endulzantes
Contiene polioles: "Un consumo excesivo puede producir efecto laxante".
Todas nuestras recetas pueden también elaborarse sólo con azúcar o bien con la mitad de azúcar y la mitad de endulzantes DAYELET.

Pruébelo y compare.