

# Magdalenas Choco Vegan

El otro día me di cuenta que casi no tengo en la web recetas de dulces sin huevo y sin lácteos. Así que, para que puedan disfrutar también de dulces saludables alérgicos al huevo, intolerantes a la lactosa y por supuesto, veganos; he decidido agregar algunos.

## INGREDIENTES:

- 250g Harina integral
- 50ml Aceite oliva suave
- 120ml Bebida vegetal (yo de almendras)
- 70g Panela (o azúcar moreno)
- 1 Cucharadita Bicarbonato
- 1 Cucharadita Levadura tipo "Royal"
- 30g Cacao puro
- 30ml Café fuerte
- 50ml Zumo limón (1 pequeño)

8  
Uds.



## ELABORACIÓN:

1. Precalentar el horno a 175°C
2. Tamizar junto los elementos secos: harina, levadura, bicarbonato y cacao (sino pasa el salvado de la harina, agregarlo después de tamizarla).
3. Agregar el azúcar y remover.
4. En un bol poner los elementos líquidos: aceite, bebida vegetal, café y zumo de limón.
5. Adicionar los elementos líquidos a los secos y mezclar bien
6. Repartir la mezcla en 8 cápsulas para magdalenas y hornear a 175°C, durante 25-30 minutos (al pinchar con un palillo, éste debe salir limpio)