

# Magdalenas con chispas de chocolate y calabaza

## (sin gluten con queso crema)

### Ingredientes

#### PARA LOS MUFFINS:

- 1  $\frac{3}{4}$  tazas de harina de quinoa
- 2 cucharadas de harina de yuca o tapioca
- 1  $\frac{1}{2}$  cucharadita de polvo para hornear
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de bicarbonato de sodio
- $\frac{1}{2}$  cucharadita de sal
- $\frac{3}{4}$  Copa de avena laminada sin gluten
- $\frac{2}{3}$  taza de azúcar morena
- 2 huevos
- $\frac{3}{4}$  tazas de Puré de calabaza
- $\frac{1}{2}$  taza de salsa de manzana
- 1 cucharadita de vainilla
- $\frac{1}{4}$  de taza de leche
- $\frac{1}{2}$  taza de mini chips de chocolate (o nueces, si se desea)



#### RELLENO DE QUESO DE CREMA:

- 6 oz de queso crema suavizado (3/4 paquete)
- 2 gotas de aceite esencial de canela
- $\frac{1}{4}$  de taza de azúcar en polvo

#### COBERTURA:

- $\frac{1}{2}$  taza de azúcar moreno
- $\frac{1}{4}$  taza de avena laminada sin gluten
- 2 cucharadas de harina de quinoa
- $\frac{1}{4}$  cucharadita de canela
- 1  $\frac{1}{2}$  cucharadas de mantequilla



### Preparación:

- Precalentar el horno a 350 grados. Engrase o forme un molde para muffins con envoltorios para hornear.
- En un tazón grande, mezcle la harina de quinoa, el almidón de yuca, el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio, la sal y la avena.
- En otro tazón, mezcle el azúcar moreno, los huevos, el puré de calabaza, la salsa de manzana, la vainilla y la leche hasta que quede suave.
- Mezcle los ingredientes húmedos con los ingredientes secos hasta que se combinen.
- Agregue las chispas de chocolate y mezcle hasta distribuirlas. Dejar de lado.
- En otro tazón, bata el queso crema suavizado, el aceite de canela y el azúcar en polvo hasta que estén suaves y cremosos. Dejar de lado.
- En otro tazón, mezcle el azúcar moreno, la avena, la harina de quinoa y la canela. Cortar la mantequilla con los dedos hasta que se asemeje a finas migas.
- Para formar muffins:
- Llene bien cada muffin (aproximadamente 14) a la mitad con la masa de muffin de calabaza. Divida la mezcla de queso crema entre los muffins, colocándola sobre la pasta. Divida la masa restante de muffins entre los moldes para muffins, colocándola sobre la parte superior del queso crema.
- Espolvoree la cobertura uniformemente sobre la parte superior de los muffins.



- Hornee en el horno precalentado durante 18-20 minutos, o hasta que esté inflado y firme en la parte superior.
- Deje enfriar completamente antes de comer.

**Crédito:** Norman y Rebecca ([glutenfreedaddy.com](http://glutenfreedaddy.com))