

Preparación:

1. Precalentá el horno a 350 °F. Prepará los moldes de cupcakes o magdalenas, ya sea con cápsulas de papel para no usar grasa adicional, o bien podés engrasar los hoyos del molde muy bien directamente.
2. En un bowl, agregá el Natuvia granulado, los huevos a temperatura ambiente y batí por 5 minutos. Añadí el aceite y mezclá por algunos segundos hasta que se incorpore.
3. Agregá la leche, jugo de limón, el yogurt y batí nuevamente hasta que se incorpore todo muy bien.
4. Incorporá la harina previamente cernida con el polvo de hornear y la sal, mezclando con movimientos envolventes hasta incorporar. Por último mezclá la zanahoria rallada.
5. Llená los hoyos del molde hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad y llevá al horno por aproximadamente 15 minutos hasta que podás hacer una prueba con el palillo y salga limpio.

MAGDALENAS INTEGRALES DE ZANAHORIA

Ingredientes:

Rinde: 12 porciones **172 kcal**

- 300 g de zanahoria rallada (2 unidades grandes)
- Jugo de 1 limón (40 g)
- 1 cucharada de Natuvia granulado (15 g)
- 3 huevos (180 g)
- 100 mL de aceite de oliva (96 g)
- 125 mL de yogurt natural (188 g)
- ½ cucharadita de nuez moscada
- 2 tazas de harina integral (220 g)
- 25 mL de leche
- ½ cucharadita de sal
- 1 cucharadita de polvo de hornear (12 g)