

# Magdalenas veganas

## Ingredientes:

- 250 grs. de harina integral de trigo
- 125 grs. de azucar moreno
- 250 grs. de margarina vegetal
- 1 sobre y medio de levadura en polvo
- 4 cucharadas de harina de garbanzos disueltas en agua
- 2 cucharadas de canela en polvo
- 2 cucharadas de almendra molida
- 1 cucharada de vainilla azucarada
- Zumo y ralladura de un limón
- 1 pizca de sal



## Preparación:

Mezclar en un cuenco grande la harina integral, el azucar, la canela, la vainilla, la sal y la levadura.

En un vaso disolver la harina de garbanzos en algo de agua (como medio vaso aprox.).

Calentar un poco la margarina y añadirla al cuenco, junto con la harina disuelta, la ralladura y el zumo del limón. Mezclarlo todo bien.

Rellenar con la mezcla los moldes de las magdalenas hasta la mitad.

Precalentar el horno y meter las magdalenas. Hornear a 200 °C durante unos 20 minutos.

## Comentarios

Si nos apetece el delicioso sabor del chocolate, podemos añadir a la mezcla anterior unas 4 cucharadas de cacao puro en polvo, e incluso pepitas de chocolate.