

Bizcochos de chocolate

Satisfaga sus ganas de comer dulces con estos bizcochos exquisitos. Suave y chocolatado, este postre no tiene azúcar ni gluten.



Ingredientes:

Bizcocho

- ✓ ½ taza de harina de almendras
- ✓ ¾ cucharadita de polvo para hornear
- ✓ ⅛ cucharadita de sal
- ✓ ½ cucharada de cacao sin azúcar
- ✓ 3 sobrecitos de estevia
- ✓ 5 cucharaditas de aceite de coco
- ✓ ½ taza de puré de manzana natural
- ✓ 2 huevos
- ✓ 2 cucharaditas de extracto de vainilla

Ingredientes:

Glaseado

- ✓ 8 onzas de queso mascarpone
- ✓ 1 cucharada de mantequilla
- ✓ ⅓ taza de crema de leche espesa
- ✓ 1 sobrecito de estevia
- ✓ 2-3 fresas maduras

Instrucciones:

1. Precaliente el horno a 375 grados. Prepare una bandeja con moldes.
2. Mezcle el aceite de coco, el puré de manzana, los huevos y el extracto de vainilla en un recipiente grande.
3. Una vez que esté todo bien mezclado, agregue los ingredientes secos. Mezcle hasta lograr una textura homogénea.
4. Vierta la mezcla en los moldes para los bizcochos.
5. Hornee unos 20 minutos o hasta que, al introducir un palillo, este salga seco.
6. Para preparar el glaseado, use una batidora eléctrica para batir la crema de leche.
7. Agregue el queso mascarpone, la mantequilla, la estevia y las fresas picadas. Para lograr una textura más homogénea, triture las fresas con una procesadora o licuadora.

*La información aquí brindada se proporciona sólo con fines educativos y no para llegar a un diagnóstico. Delta Dental of Puerto Rico, Inc. no endosa ninguna marca de productos de salud oral. Dudas y preguntas sobre cobertura y limitaciones de servicios comuníquese con nuestro centro de llamadas. 1-866-622-6120

<https://www1.deltadentalins.com/wellness/nutrition/recipes/chocolate-cupcakes.html>

Chocolate cupcakes

Satisfy your sweet tooth with these scrumptious cupcakes. Soft and chocolatey, this dessert is sugar- and gluten-free.



Ingredients:

Cupcake

- ✓ ½ cup almond flour
- ✓ ¾ baking powder
- ✓ ⅛ teaspoon salt
- ✓ ½ unsweetened cocoa
- ✓ 3 packets of stevia
- ✓ 5 teaspoons coconut oil
- ✓ ½ cup plain applesauce
- ✓ 2 eggs
- ✓ 2 teaspoons vanilla extract

Ingredients:

Frosting

- ✓ 8 oz mascarpone cheese
- ✓ 1 tablespoon butter
- ✓ ⅓ cup heavy whipping cream
- ✓ 1 packet stevia
- ✓ 2-3 ripe strawberries

Instructions:

- 1.Preheat oven to 375 degrees. Prepare cupcake tray with liners.
- 2.Mix coconut oil, applesauce, eggs and vanilla extract in a large bowl.
- 3.When thoroughly mixed, add in dry ingredients. Stir until texture is smooth.
- 4.Pour mixture into cupcake liners.
- 5.Bake for about 20 minutes or until toothpick comes out clean.
- 6.To make frosting, use an electric mixer to beat the whipping cream.
- 7.Add in mascarpone, butter, stevia and minced strawberries. For a smoother texture, run the strawberries through a food processor or blender.

*The information provided herein is for educational purposes only and not for diagnostic purposes. Delta Dental of Puerto Rico, Inc. does not endorse any brand of oral health products.

If you have any questions about coverage and limitations of services, please contact our call center. 1-866-622-6120

<https://www1.deltadentalins.com/wellness/nutrition/recipes/chocolate-cupcakes.html>