

Bizcocho para celíacos

Escrito por WroKeN

Lunes, 29 de Diciembre de 2008 12:44 -

Ingredientes:

- 4 huevos,
- 4 cucharadas de azúcar,
- 4 cucharadas de harina de maíz,
- 50 gr. de mantequilla,
- una cucharada de levadura sin gluten,
- ralladura de limón.

Elaboración

Se separan las claras de las yemas y, éstas últimas, se baten junto con el azúcar, la ralladura de limón y la mantequilla. Se mezcla la harina de maíz y la levadura en polvo mientras las claras se montan a punto de nieve. Una vez que están montadas las claras, se une la mezcla de harina y levadura y, al momento, las yemas. Es importante que esta unión se realice sin batir, mezclando suavemente con una espátula con movimientos envolventes, de abajo a arriba. Se coloca todo en un molde engrasado en el horno que previamente habremos calentado. Se deja hacer unos 25 minutos a fuego medio y se controla si ya está, metiendo un tenedor y comprobando que sale limpio. Se deja enfriar a temperatura ambiente.