

BIZCOCHO DE YOGUR SIN GLUTEN



INGREDIENTES:

- La piel de un limón. Solo la parte coloreada
- 150 g de azúcar
- 3 huevos
- 140 g de harina de arroz
- 60 g de maicena
- 1 yogur natural
- 80 g de aceite de girasol
- 1 pizca de sal
- 1 sobre de levadura química sin gluten
- **Opcional** una manzana y un puñado de nueces peladas (50 g)

PREPARACIÓN:

1. Precalienta el horno a 180°. Engrasa y enharina un molde de corona, o uno rectangular mediano y reserva
2. Pon en el vaso el azúcar y la piel de limón y pulveriza en velocidad 10 durante 10 segundos
3. Añade los huevos y mezcla 30 seg/ vel 3
4. Añade las harinas, el yogur, el aceite y la pizca de sal y mezcla un minuto en vel 5
5. Añade la levadura química y mezcla 15 seg en vel 5
6. **Opcional** Añade la manzana, pelada y en trozos y las nueces peladas y mezcla con la espátula
7. Vierte la mezcla en el molde preparado y hornea durante 30 minutos. Haz la prueba del cuchillo y si sale limpio apaga el horno. Saca el molde, deja enfriar durante 10 min y desmolda, para terminar de enfriar sobre una rejilla

El toque de manzana le aporta jugosidad al bizcocho, y las nueces son una verdadera delicia

<http://thermomix-alicante.es/peralmollamargarita/bizcocho-de-yogur-sin-gluten/>