



BIZCOCHO DE CASTAÑA SIN GLUTEN

6

Dificultad baja

150 g de harina de castaña
5 g de levadura de repostería
Una pizca de sal
3 huevos grandes
150 g de azúcar de caña
1 vaina de vainilla
100 g de mantequilla fundida
Gotas de chocolate

- 1.** En un cuenco, se mezclan los ingredientes secos, la harina de castaña, la levadura de repostería y la sal.
- 2.** Por otro lado, se montan los tres huevos con la ayuda de las varillas eléctricas hasta que queden una mezcla blanquecina que triplique el volumen inicial.
- 3.** A continuación se añade el azúcar y se batien con las varillas hasta que se integre completamente.
- 4.** A la mezcla de la harina, se le añade la mantequilla fundida, una pizca de vainilla y una parte de los huevos. Se mezcla bien y se van añadiendo el resto de los huevos removiendo con suavidad procurando no desmontarlos. Añade un puñadito de gotas de chocolate a tu gusto y repártelas uniformemente por la mezcla.
- 5.** Se unta un molde con mantequilla y se enharina. Se vierte la preparación y se cuece dentro del horno previamente calentado a 180°C durante unos 30 minutos. Cuando al pincharlo con un palillo salga limpio, estará listo y a disfrutar!.

ENCUENTRA LOS INGREDIENTES EN NUESTRA TIENDA