



Puedes ver el vídeo en nuestra página web www.glotonessingluten.com, en nuestro canal de Youtube o en el siguiente link: <https://youtu.be/P7VS6uV DTU>

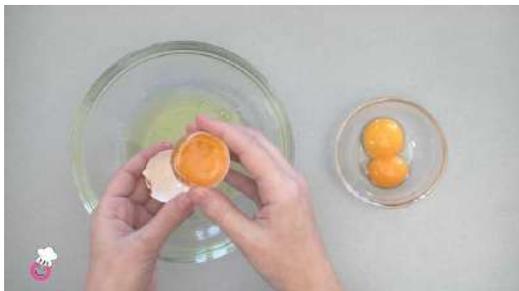
Ingredientes:

Para el bizcocho:

3 huevos grandes
220g de azúcar
70g de aceite suave
200g de leche evaporada
Ralladura de un limón
250g de harina tamizada (100 g de harina de arroz +
150g de maicena)
12g de levadura para repostería sin gluten
1 pizca de sal
1 pizca de goma xantana

Para el relleno y la cobertura:

1/2 kg de fresas cortadas en taquitos
300g de nata para montar
7 cucharadas de azúcar
1 chorrito de limón



Para comenzar, cogemos los tres huevos y separamos las yemas de las claras. Reservamos las claras que después montaremos a punto de nieve.



En otro bol, ponemos la leche evaporada y el azúcar y lo batimos 5 minutos con la batidora de varillas hasta obtener una mezcla homogénea.



Sin dejar de batir, incorporamos una a una las 3 yemas de huevo, 70g de aceite de oliva suave poco a poco y la ralladura de un limón.



Cuando la mezcla tenga una textura uniforme, tamizamos 100g de harina de arroz sin gluten, 150g de maicena sin gluten y 12g de levadura de repostería sin gluten. Si no tienes tamizador lo puedes hacer con un colador. Batimos bien para que no se formen grumos.



Montamos las claras de los 3 huevos que habíamos reservado, con una pizca de sal, hasta que estén a punto de nieve. Truco: Sabremos que está en su punto cuando puedas dar la vuelta al bol sin que se caigan. Incorporamos las claras a la mezcla poco a poco y con movimientos envolventes.



Vertemos la mezcla en un molde para horno que previamente hemos engrasado con aceite o mantequilla. Lo metemos al horno, precalentado, durante 40 min. a 180 grados. Truco: Para comprobar que el bizcocho está bien horneado pinchamos en el centro con un palillo y si sale limpio es que esta listo. Una vez hecho lo dejamos enfriar sobre rejilla.



Cuando esté frío, lo desmoldamos con cuidado. Cortamos el bizcocho en láminas con un tamaño y proporción similares para que las capas de la tarta sean uniformes.



Para el relleno, cortamos 1/2 kg de fresas en daditos y las ponemos a hervir en un cazo, con 4 cucharadas de azúcar y un chorrito de limón. Dejamos hervir durante un par de minutos removiendo de vez en cuando. Lo retiramos del fuego y dejamos enfriar ¡Ya tenemos nuestra confitura!



En otro bol ponemos 300g de nata líquida para montar y le añadimos azúcar al gusto (aprox. 3 cucharadas). Recuerda que para que la nata monte bien tiene que estar muy fría. Con la ayuda de la batidora de varillas batimos la nata hasta que esté lista. Truco: Tendrá la textura correcta cuando puedas darle la vuelta al bol sin que se caiga la nata.



Por último, cubrimos las diferentes capas del bizcocho sin gluten con la confitura de fresas que hemos dejado enfriar y la nata. Para rematar, decoramos con unas fresas cortadas al gusto y...¡lista para soplar las velas!

glotoness
sin gluten