



Puedes ver el vídeo en nuestra página web www.glotonessingluten.com, en nuestro canal de Youtube o en el siguiente link: <https://youtu.be/ebP9uLg2580>

Ingredientes:

- 1 yogur de limón
- 4 huevos grandes
- 2 vasitos de yogur de azúcar
- 1 vasito de yogur de aceite
- 2 vasitos de yogur de harina de arroz sin gluten
- 1 vasito de yogur de maicena sin gluten
- 1 sobre de levadura sin gluten (15 gramos)
- Zumo de 1 limón
- La rayadura de 1 limón
- Mantequilla



En un bol mezclamos los huevos, el yogur de limón sin gluten, el aceite y el azúcar.



¡Batimos! ¡Recuerda! No utilices instrumentos de madera. 😊



Tamizamos la harina de arroz sin gluten, la maicena sin gluten y la levadura sin gluten



Batimos más y añadimos zumo de limón y rayadura de limón.



Batimos con eléctrica. Es muy importante dar aire a la mezcla para evitar que el bizcocho se baje.



Untamos el molde con mantequilla y espolvoreamos de harina sin gluten, así saldrá más fácilmente.



Al horno precalentado
180° 45 minutos aprox.
sobre rejilla

Al horno precalentado durante 45 minutos sobre rejilla Pinchar el bizcocho con un cuchillo y que salga limpio del todo es fundamental.



Emplatamos con rayadura de limón, ¡Y listo!