



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [www.glotonessingluten.com](http://www.glotonessingluten.com), en nuestro canal de Youtube o en el siguiente link: [https://youtu.be/cbbip\\_QqAjq](https://youtu.be/cbbip_QqAjq)

**Ingredientes:**

- 125 gr. de harina de arroz sin gluten
- 50 gr. de maicena sin gluten
- 2 huevos (a temperatura ambiente)
- 100 ml. de leche
- 1 sobre de levadura sin gluten
- 150 gr. de azúcar
- 50 gr. de mantequilla (temperatura ambiente)
- Una pizca de sal

**Raciones**

**2 personas**



En un bol, mezclamos 50 gr. de mantequilla y 150 g. de azúcar.



Añadimos un huevo y batimos, añadimos el segundo y batimos también.



Añadimos 100 ml. de leche y batimos.



Tamizamos 125 gr. de harina de arroz sin gluten y 50 gr. de maicena sin gluten y un sobre de levadura sin gluten. .



Añadimos sal.



Batimos bien toda la mezcla con batidora eléctrica.



Introducimos la mezcla en una manga pastelera, rellenamos los moldes y metemos al horno precalentado durante 20 minutos sobre rejilla a 180°.



Lo podemos acompañar de un buen vaso de leche con cacao sin gluten...¡Y listo!