



Puedes ver el vídeo en nuestra página web www.glotonessingluten.com, en nuestro canal de Youtube o en el siguiente link: <https://youtu.be/3ZESFE7hotY>

Ingredientes:

4 manzanas medianas

2 huevos

100 g. de azúcar

100 ml. de aceite

80 ml de leche

100 g de harina de arroz sin gluten

70 g de maicena sin gluten

Levadura en polvo sin gluten (si la quieres más abizcochada, nosotros no la echamos)

Vainilla líquida sin gluten

Canela molida sin gluten

glotonones
sin gluten



Pelamos 4 manzanas, dos las rallamos y dos las partimos en gajos. De momento, las reservamos.



Batimos 2 huevos, 100 g. de azúcar y 100 ml. de aceite. ¿Hace falta que te recordemos que nunca hay que utilizar

elementos de madera? ☺



Añadimos 80 ml. de leche entera y la manzana rallada. ¡Batimos con fuerza!



Añadimos vainilla líquida sin gluten y mezclamos. ¡Verás qué bien huele!



Tamizamos 100 g. de harina de arroz sin gluten y 70 g. de maicena sin gluten.



En este punto, tienes que añadir levadura en polvo sin gluten si quieres la tarta más abizcochada, pero nosotros no la añadimos ¡y nos queda estupenda! Agregamos canela molida sin gluten. Y batimos todo bien.



Añadimos la mezcla en un molde con aceite y harina sin gluten para que no se pegue. Nosotros solemos usar los desmontables, que luego salen mejor.



Ponemos manzana en gajos sobre la mezcla. Nosotros la hemos colocado así, ¡pero hay muchas más maneras de hacerlo!



Espolvoreamos con azúcar moreno.



Al horno precalentado a 180º de 30 a 40 min.



Dejamos enfriar y pintamos con mermelada de melocotón.



Presentamos con una bola de helado de vainilla. ¡Y listo!

glotonessin gluten