



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

Ingredientes:

- 360 g. de quinoa cocida sin gluten
- 80 ml. de leche de almendras
- 4 huevos
- 50 g. de mantequilla
- 1 cucharadita de esencia vainilla sin gluten
- 220 g. de azúcar
- 50 g. de cacao en polvo sin gluten
- 1 cucharadita y media de levadura sin gluten
- ½ cucharadita de bicarbonato
- ½ cucharadita de sal

Cobertura de chocolate

- 250 ml. de nata para montar
- 2 cucharaditas de azúcar glas sin gluten
- 2 cucharadas de cacao en polvo sin gluten


gloton
sin gluten



Cocemos 360 gramos de quinoa sin gluten. Recuerda que antes has de limpiarla bajo un chorro de agua para quitarle el amargor. Luego la cueces en abundante agua durante 15 minutos.



En un bol mezclamos los 360 gramos de quinoa cocida sin gluten, los 80 ml. de leche de almendras, los 4 huevos, los 50 gramos de mantequilla derretida y 1 cucharadita de esencia vainilla sin gluten y batimos hasta que quede una masa uniforme.



Añadimos los 220 gramos de azúcar, los 50 gramos de cacao en polvo sin gluten, la cucharadita y media de levadura sin gluten, media cucharadita de sal y media de bicarbonato y seguimos batiendo hasta que quede una mezcla líquida. Cuidado, ¡que salpica!



Preparamos un molde con papel para hornear y rociamos aceite de oliva para que no se pegue.



Vertemos la mezcla y llevamos al horno.



Horneamos a 180° durante 45 minutos, hasta que pinchemos un palillo y salga limpio, y transcurrido el tiempo apagamos el horno y reposamos la tarta 15 min más. Dejamos enfriar.



Para hacer la cobertura montamos 250 ml. de nata para montar y cuando este montada añadimos dos cucharadas de azúcar glas sin gluten y dos de cacao en polvo sin gluten y mezclamos hasta que estén bien integrados todos los ingredientes.



Untamos la cobertura en la tarta, dejamos enfriar ¡y listo!

gloton^{es}
sin gluten