



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/drA6x\\_kUVfw](https://youtu.be/drA6x_kUVfw)

**Ingredientes:**

- 400 g de leche condensada (una lata pequeña)
- 3 huevos
- 50 g de mantequilla
- 100 g de harina de arroz sin gluten
- 30 g de harina de maíz sin gluten
- 1 sobre de levadura de repostería sin gluten



Ayudándonos de una lengua, vertemos los 400 g de leche condensada en un bol de cristal.



Añadimos 50 g de mantequilla a temperatura ambiente y mezclamos hasta obtener una textura homogénea. Os recomendamos utilizar una batidora de varillas.



A continuación ponemos los 3 huevos volvemos a batir hasta que la mezcla sea uniforme.



Con un colador tamizamos 100 g de harina de arroz sin gluten y 30 g de harina de maíz sin gluten sobre la mezcla anterior, echamos 1 sobre de levadura de repostería sin gluten y batimos bien.



Untamos un molde de horno con un poco de mantequilla para evitar que la masa se pegue, echamos la mezcla en el molde y metemos al horno que hemos precalentado previamente, durante 40 minutos a 180 grados.



Pinchamos el bizcocho para saber si está en su punto. ¡Ya sabes, tiene que salir limpio! Lo dejamos enfriar antes de desmoldar... ¡y listo! Bizcocho de leche condensada sin gluten ideal para cualquier ocasión.