la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bizcocho de caqui y naranja sin gluten

45min · 8 raciones · 379 kcal

Ingredientes

- **100 gr** de almendra molida
- **200 gr** de harina de arroz
- **120 gr** de azúcar (o endulzante al gusto)
- **3** huevos
- **100 ml** de aceite de oliva virgen extra (AOVE)
- **16 gr** de polvos para hornear
- **1 cucharada** de canela
- **1** caqui mediano
- **1** naranja pequeña

POR RACIÓN

Proteínas	6,9 g
Grasas	20 g
Hidratos	45 g
Fibra	3,9 g

Elaboración

1. Pelar y trocear en dados el caqui y la naranja
2. Poner en un vaso batidor todos los ingredientes menos la almendra y la harina, y triturar a tope
3. Cuando se obtenga un puré sin grumos, añadir la almendra y la harina de arroz, y volver a triturar hasta que esté completamente integrado
4. Volcar la mezcla en el molde
5. Precalentar el horno a 180° con calor arriba y abajo, y hornear el bizcocho unos 35 o 40 minutos
6. Comprobar que está listo al pinchar con un palillo, que debe salir seco
7. Dejar enfriar

RECOMENDACIONES

El tiempo de horneado es aproximado, cada horno puede variar. En el caso de la autora fueron 35 minutos.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos