



BIZCOCHO DE HARINA DE MAÍZ

INGREDIENTES PARA 12 COMENSALES

- 250 g de harina de maiz
- 255 g de mantequilla
- 230 g de azúcar
- 5 unidades de huevo entero
- 1 unidad de levadura química sin gluten
- 100 g de limon

LA PREPARACIÓN



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 33.3 g	Grasas 20.5 g
Kcal 341	Proteinas 4.9 g

- Precalienta el horno a 170 ° con calor arriba y abajo. Engrasa un molde corona con una cucharadita de mantequilla blanda y enharina, sacude el exceso que haya quedado.
- Bate las claras a punto de nieve con una pizca de sal y unas gotas de limón. Seguidamente bate la mantequilla a temperatura ambiente con el azúcar, añade los huevos y la ralladura de limón.
- Mezcla la harina y la levadura removiendo lo justo para que no se vean grumos e incorpora con mucho cuidado las claras de huevo a punto de nieve, removiendo hasta que esté todo unido. Vierte la mezcla en el molde, alisa para que quede nivelada y hornea durante 45 minutos o hasta que al pincharlo el palillo salga limpio.