



BIZCOCHO ROJO SIN GLUTEN

INGREDIENTES PARA 8 COMENSALES

- 125 g de harina sin gluten
- 120 g de mantequilla
- 200 g de azúcar
- 3 unidades de huevo
- 7 g de levadura química sin gluten
- 230 g de frambuesas
- 10 g de azúcar glas sin gluten
- sal

LA PREPARACIÓN



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 40.4 g	Grasas 14.8 g
Kcal 316	Proteínas 4.2 g

- Precalienta el horno a 180°C.
- Unta un molde ovalado o cuadrado apto para horno con mantequilla.
- En un bol, bate la mantequilla blanda con el azúcar hasta conseguir una mezcla esponjosa.
- Añade los huevos de uno en uno .Por otro lado, en otro bol, mezcla la harina sin gluten, la sal y la levadura química.
- Incorpora la mezcla de la harina al bol de la mantequilla con los huevos poco a poco. Vierte el resultado en el molde de hornear.
- Lavamos las frambuesas y reparte por toda la superficie del bizcocho.
- Hornea 45-50 minutos a 180°C.
- Por último, retira del horno y deja enfriar 20 minutos y antes de servir.
- Sirve con azúcar glass sin gluten por encima.