



PASTELITOS DE ZANAHORIA SIN GLUTEN

INGREDIENTES PARA 4 COMENSALES

- 85 g de almendra (sin cáscara)
- 35 g de maicena
- 10 g de ralladura de naranja
- 5 g de canela en polvo
- 2 g de nuez moscada
- 2 g de levadura
- 110 g de zanahoria
- 1 unidad de huevo
- 2 unidades de clara de huevo
- 120 g de azúcar
- 20 ml de leche de vaca desnatada
- sal

LA PREPARACIÓN

- Precalienta el horno a 180°C y prepara unos moldes rectangulares pequeños o al gusto. En un cuenco, mezcla la almendra con la maicena, la canela, la nuez moscada, la levadura y la sal. Añade la zanahoria rallada y la ralladura de naranja, mezclando bien.
- En otro recipiente más grande, bate con ayuda de una batidora de varillas el huevo entero con el azúcar hasta que esté esponjoso y de color pálido. Echa los ingredientes secos y mezcla ligeramente. Aparte, bate las claras de huevo a punto de nieve. Añade dos cucharadas de azúcar, bate



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 39.6 g	Grasas 13.6 g
Kcal 325	Proteínas 8.4 g

unos minutos más.

- Incorporarlas claras montadas a la masa, con mucha suavidad.

Reparte en los moldes y hornea durante unos 25 minutos, hasta que al pinchar los bizcochos con un palillo salga limpio. Deja enfriar completamente.