



Bizcocho de almendras y arándanos

Descripción



Una receta de Eva Arguiñano, un postre muy fácil y **sin gluten**.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 250 gr de azúcar.
- 275 gr de almendra molida.
- 150 gr de mermelada de arándanos.

- 5 huevos.
- 1 cucharadita de postre de canela molida.
- La ralladura de un limón.
- Azúcar glas y menta para decorar. Opcional.
- Aceite de oliva virgen extra para untar el molde.

Preparación:

Lavamos bien el limón y reservamos.

En un bol mezclamos bien el azúcar, la canela y **250 gr de almendra molida** y la ralladura de la piel del limón.

Untamos el molde deseado con el aceite (he elegido uno de metal de 17 cm de diámetro interior x 8 cm de alto x 23 cm de diámetro exterior). lo forramos con unas tiras de papel de hornear (con el fin de r). Reservamos.



En otro bol grande, batimos con una varilla de mano, los huevos, que se mezclen bien.



default watermark

Añadimos la mezcla de los ingredientes secos, mezclamos bien.



E incorporamos la mermelada de arÃ¡ndanos, mezclÃ¡ndola toscamente.



default watermark

Precalentamos el horno, calor arriba y abajo, a 180Â°C.

Vertemos todo en el molde, damos unos golpecitos con el molde en la encimera y horneamos a 180Â°C, calor arriba y abajo, durante 45 o 50 minutos.



Dejamos enfriar y desmoldamos.

Para decorar podemos espolvorear con azúcar glas y unas hojitas de menta.



Consejo: Un bizcocho ideal para celíacos, **los ingredientes no contienen gluten**. He puesto mermelada de arándanos, le da un toque un poco oscuro en el interior, pero está muy jugoso. Por supuesto la podemos cambiar por la de vuestro sabor favorito. Ya sabemos que el tiempo de horneado es orientativo, todo depende de cada horno.

Visítanos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

Danos tus opiniones o consultas en el correo: **hola@masqpostres.es**

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

enero 26, 2018

Autor
admin

default watermark