

Bizcocho sin gluten tarta higos

Gerichtart: Legumbres, Verduras, Arroz · Herkunft: Mesacamilla · Autor: Mavillum

ZUTATEN

100 gr	Harina de arroz
60 gr	Harina Almendra
40 gr	Maicena
4	Huevos
60 gr	Masa madre sin gluten
60 gr	Aceite girasol
50 gr	Azúcar invertido
60 gr	Azúcar
5 gr	Vainilla — extracto
4 gr	Levadura
2 gr	Psyllium
	Almíbar de Pedro Ximénez — para bañar el bizcocho
	Pincelar bizcocho con chocolate

ZUBEREITUNG

Thermomix

Batir huevos + azúcares: 5 min / 37 °C / vel. 4.

Añadir aceite + masa madre + vainilla: 30 s / vel. 3.

Tamizar harinas + fécula + levadura + psilium, añadir a la mezcla: 20 s / vel. 3 / giro inverso.

Integrar con espátula con movimientos envolventes.

Hornear 25–30 min / 180 °C.

Kitchenaid

Batir huevos + azúcares: 5–6 min / vel. 4 hasta blanquear.

Añadir aceite + masa madre + vainilla: 2–3 min / vel. 2.

Incorporar harinas + fécula + levadura + psilium con movimientos envolventes.

Hornear 25–30 min / 180 °C.

Tip: Aplicar almíbar tibio sobre el bizcocho frío antes de montar la tarta.

MAVILLUM