

# Bizcocho sin gluten tarta higos

Gerichtart: Legumbres, Verduras, Arroz | Herkunft: Mesacamilla | Zeit: Minuten | Schwierigkeit:

## 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.