

Libreta: Postres

Creado: 26/03/2018 20:33

Actualizado:

26/03/2018 23:15

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/bizcocho-de-arroz.html>

Bizcocho de arroz

INGREDIENTES

125 g. de harina de arroz
110 g. de azúcar
110 g. de mantequilla
2 huevos
1 cucharadita de aroma de vainilla
1 sobre de levadura

PREPARACIÓN

Precalentar el horno a 180°. Untar con mantequilla un molde y enharinarlo. Poner todos los ingredientes en un bol y batir durante 2 minutos hasta obtener una masa homogénea.

Verter la masa en el molde e introducirlo en el horno a 180°, de 25 a 30 minutos hasta que esté esponjoso.

Desmoldar y dejar enfriar .

Variaciones:

Bizcocho de arroz con chocolate: añadir 1 cucharada de cacao sin gluten.

Bizcocho de arroz sabor limón: añadir ralladura de limón y zumo de limón.