

BIZCOCHO DE VINO

Ingredientes:

- 2 huevos
- 250 gr. de azúcar
- 450 gr. de harina
- 1 sobre de levadura royal
- 6 cucharadas de aceite de girasol
- 10 cucharadas de vino blanco
- un chispa de sal
- Piñones

Preparación:

Poner los huevos y el azúcar en el vaso del Thermomix, programar 1 minuto 50°, velocidad 4. .

Incorporar el aceite y el vino y mezclar unos segundos en velocidad 4.

Añadir la harina, la levadura y la sal y programas 6 segundos en velocidad

5.

Verter en un molde engrasado y enharinado.

Espolvorear con azúcar los piñones.

Hornear a 180° durante 2° minutos aproximadamente.

HARINA PARA REBOZAR

Para rebozar el pescado o cualquier cosa para **CELÍACOS** podemos triturar garbanzos "secos" y hacerlo con esto. Se le puede añadir harina de maíz

Quedará muy bien y no contiene gluten