



MÓDULO 7

Lección 4

BIZCOCHO SIN GLUTEN



BIZCOCHO SIN GLUTEN

- Báscula digital
- Bol de cristal
- Cucharas medidoras
- Colador grande
- Espátula de silicona
- Cuchara de madera
- Molde de 23 cm

- Semillas de lino trituradas: 2 c.s
- Agua: 75 ml/ 5 c.s
- Leche de almendras: 180 ml/ ¾ taza
- Vinagre de manzana: 15 ml/ 1 c.s
- Harina de almendra: 75 gr/ ¾ taza
- Mix de harina sin gluten para repostería (Módulo 7-Lección 1): 240 gr/ 2 tazas
- Sal: ¾ c.p
- Bicarbonato de sodio: ¾ c.p
- Levadura en polvo de repostería: 6 gr/ 2 c.p
- Vainilla en polvo: 1 c.p
- Ralladura de limón: 5 c.s/ de 5 limones aprox. (Poner solo la parte amarilla. Ojo con no poner absolutamente nada de la parte blanca de la cáscara de limón).
- Aceite de oliva: 1/4 taza/ 50 gr/ 60 ml
- Sirope de agave crudo: 1/2 taza/ 125 ml

PROCEDIMIENTO

1. Precalentar el horno a 170 C grados.
2. **Mezclar el lino con agua:** en un bol agregar el lino triturado y el agua, remover muy bien con unas varillas y dejar reposar durante 10 minutos.
3. **Mezclar la leche con el vinagre:** en un bol mezclar la leche de almendra con el vinagre de manzana y reposar durante 10 minutos mientras se preparan el resto de los ingredientes.
4. Tamizar las harinas: con la ayuda de un colador tamizar las harinas para que no queden grumos en la masa final.
5. **Mezclar los ingredientes secos:** en un bol disponer los ingredientes secos: el mix de harina sin gluten para repostería, la harina de almendra, la sal, el bicarbonato de sodio, la levadura en polvo de repostería, la vainilla y la ralladura de limón. Una vez que están todos los ingredientes secos en el bol, mezclar muy bien con una cuchara para que todos los ingredientes se incorporen.
6. **Mezclar los ingredientes líquidos:** en el bol donde está la leche con el vinagre añadir la mezcla de lino triturado, el aceite de oliva y el sirope de preferencia. Mezclar bien hasta que el líquido se mezcle homogéneamente.
7. **Mezclar las dos partes:** verter la mezcla de líquidos en el bol donde están los sólidos mezclados y mover suavemente con movimientos circulares con la ayuda de una cuchara de madera.
8. **Preparar el molde:** Forrar un molde de bizcocho de 23 cm de diámetro con papel de hornear. Engrasar bien y verter la mezcla del bizcocho.
9. **Hornear en el horno precalentado a 170 C grados durante 25-30 minutos.** Para saber si el bizcocho está hecho, introducir un palillo de dientes o un cuchillo a los 25 minutos



BIZCOCHO SIN GLUTEN

de horneado (nunca antes). Si sale completamente limpio, entonces es que el bizcocho está listo.

10. Sacar de horno y dejar enfriar completamente durante 25 minutos antes de servir.