

BIZCOCHO DE HARINA DE MAIZ Y NUECES (SIN GLUTEN)



Ingredientes:

3 huevos L

1 yogur griego (125 ml.)

100 gr. de aceite de girasol

200 gr. de azúcar

150 gr. de harina de maíz

2 cucharaditas de levadura química o impulsor tipo Royal, sin gluten.

1 pizca de sal

60 gr. de nueces troceadas

Preparación:

Precalentamos el horno a 180°, calor arriba y abajo sin ventilador.

Engrasamos el molde elegido. Reservamos.

Tamizamos la harina de maíz junto con la levadura y la sal. Reservamos.

Ponemos los huevos junto con el azúcar en un bol y batimos con unas varillas hasta que blanqueen ligeramente.

Añadimos el yogur y el aceite y batimos de nuevo hasta mezclar bien.

Incorporamos la mezcla de harina y levadura, y mezclamos suavemente con una espátula de goma hasta conseguir una masa lisa y sin grumos.

Por último incorporamos las nueces troceadas (a mí no me gustan demasiado picadas, me gusta encontrar trozos generosos, pero eso va en gustos) y mezclamos bien para que se repartan por toda la masa.

Vertemos la masa en el molde y llevamos al horno unos 40-45 minutos, o hasta que al pinchar con un palillo en el centro, salga limpio.

Una vez que esté hecho, sacamos del horno y dejamos atemperar unos 10 minutos dentro de molde. Después damos la vuelta sobre una rejilla y dejamos enfriar por completo.

Podemos comerlo tal cual, o espolvorear un poco de azúcar glacé por encima o, como hice yo, montar un poco de nata y servir acompañado con unas frambuesas frescas.