BIZCOCHO DE HARINA DE ARROZ Y MANZANA

Ingredientes

4 huevos

100 gr de azúcar moreno

3 manzanas

100 ml de aceite de oliva

250 gr de harina de arroz

1 sobre de levadura en polvo (tipo Royal)

200 ml de leche de avena (o la leche que se prefiera)

canela

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

En un bol, batimos los huevos con el azúcar y con la leche de avena. Echamos el aceite y batimos un poquito más.

En otro bol, mezclamos bien la harina y la levadura.

Añadimos la mezcla húmeda a la seca, y lo mezclamos todo bien para que se integren los ingredientes. Pelamos una de las manzanas, la troceamos, la añadimos a la mezcla resultante y volvemos a removerla.

Pasamos la mezcla a un molde para horno (mejor si es desmontable), previamente engrasado para que no se pegue el bizcocho, y antes de meterlo al horno, pelamos las otras dos manzanas y las troceamos en láminas finas. Ponemos estas láminas por encima de la mezcla, para decorar, y espolvoreamos un poco de canela por encima.

Horneamos hasta que esté hecho, unos 40 minutos aproximadamente. Como cada horno es diferente, podemos ir comprobando cómo va el bizcocho según se vaya acercando el final de la cocción. Además, tendremos que vigilar que se cueza bien lo que está debajo de la manzana, y no por ello se haga demasiado el resto del bizcocho.

Lo dejamos enfriar y lo desmoldamos.

Si quieres darle un toque especial

Recuerda, que, como siempre, puedes variar la cantidad de azúcar o añadir miel a la mezcla húmeda.

Si no utilizas harina de arroz, la cantidad de ésta debe variar, ya que no todas las harinas se comportan igual.

Puedes añadir algún fruto seco a la mezcla, o no poner la decoración de las manzanas por encima.

Puedes sutituir la leche de avena por cualquier otro tipo de leche vegetal o por leche de vaca, oveja o cabra.