Bizcocho de zanahoria sin gluten

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Para celíacos
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 210 g de Harina de arroz
- 90 g de Maizena
- 250 ml de Aceite de girasol
- 150 g de Azúcar blanquilla
- 150 g de Azúcar moreno
- 3 Huevos grandes
- 250 g de Zanahoria rallada
- 1 sobre de Levadura
- 1 cucharadita de Canela molida
- 1/2 cucharadita de Jengibre
- 1 cucharadita de Extracto de vainilla
- una pizca de Sal
- Crema de queso:
- 300 g de Azúcar glas
- 150 g de Mantequilla
- 300 g de Queso crema

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180º. Tamizar las harinas junto con la levadura y reservar. Batir, con la batidora de varillas el azúcar junto al aceite unos dos minutos; después añadir los los huevos uno a uno hasta que esten totalmente integrados. Incorporar la zanahoria rallada junto con la vainilla, la sal, el jengibre y la canela. Batir bien. Integrar las harinas poco a poco y batir hasta que este totalmente integrada. Verter la masa en un molde previamente engrasado y hornear durante 55- 60 minutos. Dejar reposar 10 minutos antes de desmoldarlo y lo dejarlo enfriar sobre una rejilla hasta que este totalmente frío. Para la crema de queso: Con los ingredientes a temperatura ambiente tamizar el azúcar y batirlo junto a la mantequilla. Añadir la crema de queso y batir durante unos minutos hasta que quede homogénea.