

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 180°. 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.