

RECETA :

**DURACIÓN: 10 minutos
de preparación**

BIZCOCHO SALUDABLE APTO PARA PERSONAS CELIACAS Y ALERGICAS A LA LECHE DE VACA

INGREDIENTES

- 1 taza grande de leche vegetal o de vaca
- La misma taza de harina de: arroz, maíz y trigo sarraceno. Un tercio de cada.
- Un cuarto de la taza de aceite de oliva
- 16 dátiles pequeños o 8 grandes
- 3 huevos
- 1 cucharada sopera de cacao puro (opcional)
- Media cucharadita de bicarbonato

PREPARACIÓN

Tamiza la harina al ponerla en un bol. Hecha la cucharadita de bicarbonato.

En un vaso de batidora echa la leche, los dátiles, las yemas y el aceite. Bátelo todo junto y añádelo al bol de la harina.

En otro vaso pon las claras y llévalas al punto de nieve. Añádelo también al bol.

Pon la mezcla en un molde rectangular y hornéalo 25 minutos a 180º con el horno previamente calentado. A partir de los 20 minutos mete un palillo para ver si está hecha la masa.



**¡PON AQUÍ UNA
FOTO DE TU PLATO
TERMINADO!**