

BIZCOCHO MARMOLADO SIN LECHE, SIN HUEVO SIN TRIGO

INGREDIENTES:

- 2 huevos o bien 2 cucharadas soperas colmadas de No Egg (sustituto del huevo) disueltas en 100 ml de agua (lo venden en Hipercor donde los productos dietéticos).
- 250 gr de azúcar moreno
- Un sobre de azúcar vainillado
- 125 ml de aceite de oliva
- 125 ml de leche de arroz o de la que puedas tomar
- 250 gr de harina de trigo, de maíz Proceli Basic Mix o harina Shäer Dolci Mix C (de repostería), (la venden en las herboristerías y en Hipercor donde los productos dietéticos).
- Un sobre de levadura hacendado (la de Mercadona), (no tiene derivados de leche ni de huevo)
- El zumo de un limón

3 CUCHARADAS DE CACAO CAOFLOR (si eres intolerante al trigo) O 3 CUCHARADAS DE CACAO A LA TAZA VALOR (SI PUEDES TOMAR TRIGO)

1º 50 ML DE LECHE DE ARROZ PARA AGREGAR A LA MITAD DE LA MASA
AZÚCAR GLASS PARA DECORAR

PREPARACIÓN:

- Ponemos la harina y la levadura, en un colador grande sobre un cuenco para cernir los ingredientes y que se airee la harina. Una vez la hemos cernido (se hace dando golpecitos a un lado del colador con cuidado de que todo caiga dentro del cuenco), reservamos a un lado.
- Ponemos en un cuenco los huevos o el no egg disuelto en el agua, el azúcar, la leche de arroz y el aceite de oliva y el zumo de limón y lo batimos con la batidora a la máxima potencia hasta que todo esté bien ligado.
- Añadimos la mezcla de harina poco a poco y sin dejar de batir con un batidor de varillas, no añadimos una cucharada hasta que la anterior se haya mezclado.
- Ponemos la mitad de la masa en un molde para bizcochos que habremos untado de margarina y espolvoreado con harina para que no se pegue al fondo.
- A la otra mitad le añadimos 50 ml de leche de arroz y tres cucharadas soperas colmadas de Cacao Caoflor y lo mezclamos bien.
- Ponemos la mezcla sobre la que teníamos en el molde y mezclamos de forma que se mezclen un poco pero sin juntarse del todo.
- Precalentamos el horno a 220° C y cuando esté listo metemos el molde y bajamos la temperatura a 200° C.
- Horneamos durante 30 minutos aproximadamente, a los 20 minutos lo pinchamos con un palillo de madera para ver si está listo (si el palillo sale seco ya está pero si sale mojado hay que dejarlo un poco mas así que lo vamos vigilando hasta que esté listo).
- Lo desmoldamos y lo dejamos sobre una rejilla para que se enfríe.

LO DECORAMOS CON AZÚCAR GLASS