

BIZCOCHO DE COCO SIN GLUTEN

INGREDIENTES:

- 90 Gr de Harina de Arroz
- 50 Gr de Fécula de Patata
- 70 Gr de Coco Rallado
- 1 Sobre de Levadura Hacendado
- 1 Pizca de Sal
- 4 Cucharadas de No Egg Disueltas en 250 mililitros de agua o 3 huevos (si podemos tomarlos)
- 200 Gr de Azúcar
- 200 Gr de Leche de Coco
- 100 Gr de Aceite de Girasol



ELABORACIÓN

Con Thermomix:

PRECALENTAR EL HORNO A 200° C

1. Poner en el vaso la harina, la fécula, el coco, la levadura y la sal, pulverizar 20 segundos a velocidades 5-7-10. sacar del vaso y reservar.
2. Poner en el vaso vacío el No Egg disuelto y bien batido, el azúcar y mezclar 20 segundos a velocidad 3.
3. Añadir la leche de coco, el aceite y batir a 10 segundos a velocidad 3.
4. Incorporar la mezcla de harina, fécula y levadura y mezclar 10 segundos a velocidad 2.
5. Forrar un molde con papel de horno y verter la preparación.
6. Hornear posición arriba y abajo a 180° C durante unos 30 minutos.
En horno de conveccion función turbo a 160° C durante unos 50 minutos
7. Comprobar pinchando en el centro con un palillo si sale seco ya esta listo si no lo dejamos unos minutos mas vigilándolo y comprobamos de nuevo con el palillo antes de sacarlo del horno
8. Dejar enfriar un poco en el molde antes de desmoldar.

Tradicional:

PRECALENTAR EL HORNO A 200° C

1. Tamizar juntas la harina, la fécula, la levadura y la sal, añadir el [coco rallado](#) (previamente [triturado en una picadora o un molinillo de café para que quede mas fino](#)) y reservar.
2. En un bol batir bien el No Egg disuelto con el azúcar.
3. Añadir la leche de coco y el aceite.
4. Incorporar la mezcla de harina, fécula y levadura poco a poco batiendo bien con varillas hasta que no haya grumos.
5. Engrasar un molde y verter la preparación.
6. Hornear POSICION ARRIBA Y ABAJO a 180° C durante unos 30 minutos.
EN HORNO DE CONVECCION FUNCION TURBO a 160° C durante unos 50 minutos.
7. Comprobar pinchando en el centro con un palillo si sale seco ya esta listo si no lo dejamos unos minutos mas vigilándolo y comprobamos de nuevo con el palillo antes de sacarlo del horno
8. Dejar enfriar en el molde antes de desmoldar.