

BIZCOCHUELO DE VAINILLA SIN TACC

Sin gluten, sin lactosa. Ideal para desayunos/meriendas fuera de casa. Fácil de transportar.

 15 minutos 40 minutos 8 porciones

INGREDIENTES

- 4 unidades grandes de huevo de gallina fresco (260 g)
- 90 gramos de premezcla (Dimax)
- 45 gramos de fécula de maíz
- 2 cucharadas de polvo para hornear Royal (10 g)
- 1 cucharadita de vainilla (5 g)

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Separar las yemas de las claras. Batir las yemas con el edulcorante y unas gotitas de esencia de vainilla hasta llegar al punto de letra.
- 2º Agregar la mezcla de harinas tamizada con el polvo leudante y mezclar en forma envolvente con una espátula. Aparte, batir las claras a punto nieve, verter sobre la preparación anterior y continuar mezclando en forma envolvente.
- 3º Colocar en un molde previamente lubricado con rocío vegetal y espolvoreado con harina de arroz o fécula de maíz. Cocinar en horno suave.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN (51 g)	% DDR
ENERGÍA	215 kcal	110 kcal	6 %
GRASA	7 g	4 g	6 %
GRASAS SATURADAS	2 g	1 g	5 %
COLESTEROL	244 mg	125 mg	42 %
SODIO	293 mg	150 mg	6 %
H. CARBONO	29 g	15 g	5 %
AZÚCARES	-	-	-
FIBRA ALIMENTARIA	0 g	0 g	1 %
PROTEÍNA	9 g	4 g	-