



RECETARIO DE EVENTOS TALLER DE PASTELERÍA SIN GLUTEN POR EMMANUEL CONTI

BIZCOCHUELO

Ingredientes

Almidón de maíz 200g
Huevo 6 unidades
Saborizante: esencia de vainilla
Esencia de coco
Azúcar 200g

Preparación

1. Buscar y pesar los ingredientes. Preparar la mise en place
2. Encender el horno. Precalentarlo
3. En un bowl para batir: mezclar el huevo y el azúcar
4. Con una batidora homogeneizar la preparación durante 5 minutos
5. Batiendo hasta lograr el punto letra E incorporar el Saborizante
6. Incorporar en dos partes el almidón de maíz tamizándolo previamente
7. Mezclar en forma envolvente. Evitando formación de grumos
8. Luego buscar moldes para su cocción
9. Rellenar hasta los $\frac{3}{4}$ de los moldes
10. Hornear a 180°C durante 20 min
11. Dejar enfriar