

# Bizcocho Húmedo de Cerezas sin Gluten



## Ingredientes

**Azucar impalpable:** c/n

**Cerezas sin hueso:** 200 Gramos

**Crema chantilly:** c/n

**Esencia De Vainilla:** c/n

**Menta:** c/n

**Azucar:** 120 grs

**Chocolate blanco fundido:** 150 Gramos

**Huevos:** 4 Unidades

**Mantequilla para engrasar:** c/n

**Polvo de Almendras:** 120 Gramos

## Preparación de la Receta

- Batir los huevos con el azúcar y la esencia hasta espumar bien.
- Añadir con movimientos envolventes el *chocolate* y el polvo de almendras.
- Verter en molde engrasado, añadir las cerezas y cocinar en horno precalentado a 180 °C durante 30-35 minutos.
- Servir frío con azúcar glas, *crema* chantilly y cerezas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/bizcocho-humedo-de-cerezas-sin-gluten>