

Cake de Maíz y Frutos Rojos (apto celíacos)



Ingredientes

Bicarbonato De Sodio: 1 cdita.

Brillo para tortas sabor frutilla: c/n

Huevos: 2 Unidades

Frutos rojos: 300 g

Azúcar Negro: 50 grs.

Frutillas: 100 grs.

Ralladura de 1 limón:

Almendras en polvo: 100 g

Manteca: 125 g

Azucar: 180 grs.

Esencia De Vainilla: 1 cda

Harina de maíz superfina: 120 g

Moras frescas: 50 g

Polvo de hornear sin TACC: 15 gr

Ricotta de leche entera: 125 g

Yogur entero natural: 125 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

batimos con lira la manteca con el azúcar

- Car común hasta *blanquear*
- Perfumamos con la ralladura de 1 *limón* y 1 cucharada de esencia de vainilla
- Incorporamos los huevos de a uno y mientras continua el batido añadimos la ricotta de leche entera.
- Por otro lado, mezclamos la *harina* de maíz superfina, la *harina* de almendras, el polvo de hornear sin tacc y 1 cucharita de bicarbonato de sodio
- Reservamos los secos.
- Luego, incorporamos al batido el *yogur* natural y, por último, los secos.
- Pasamos la masa a un bol y trabajamos con espátula.
- Añadimos las frutas rojas congeladas (*moras, arándanos, frambuesas*).
- Llevamos a un molde de 24 x 10 enmantecado y espolvoreado con *harina* de almendras.
- Alisamos, agregamos 50 g de frutas rojas congeladas por encima
- Terminamos con 50 g de azúcar negra sobre la superficie.
- Llevamos al horno a 170°C por 40 minutos.

- En un bol mezclamos los 100 g de frutillas y los 50 g de moras frescas con brillo sabor *frutilla*.
- Decoramos la torta con las frutas con el brillo y pistachos picados.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/cake-de-maiz-y-frutos-rojos-apto-celicos>