RecetaKA

BIZCOCHO DE ARÁNDANOS, MANZANA Y AVENA *(sin gluten)*



Ingredientes para 8 personas: 140 g copos de avena / 240 ml de agua caliente / 3 huevos / 30 g de endulzante (miel, estevia, etc.) / esencia de vainilla / pizca de sal / 120 g de yogurt / 50 g mantequilla derretida y enfriada / 1 manzana / 80 g arándanos / 7g levadura **MOLDE:** 20 x 8 cm

HUEVOS LACTEOS

Elaboración

Preparando los copos de avena:

1. En un bol echar los copos de avena junto con el agua. Dejar en remojo durante 5 minutos

Preparando la masa:

1. Una vez pasado el tiempo de remojo añadir los huevos, el endulzante, la sal, la vainilla, el yogurt y la mantequilla derretida. Mezclar perfectamente
2. Descorazonar la manzana, pelarla y cortarla en cuadrados pequeños. Añadirla a la mezcla
3. Añadir los arándanos y mezclar perfectamente. Añadir la levadura y mezclar perfectamente
4. Transferir a un molde previamente preparado. Dar unos pequeños golpes para que la masa se reparta uniformemente
5. Hornear en horno precalentado a 180º durante 40'-50'. Desmoldar una vez frío y decorar con azúcar glas

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil