

Bizcocho de cumple para bebés



INGREDIENTES (8 PERS)

- 4 huevos
- 200g harina de algarroba
- 1 cucharada levadura en polvo
- 230ml de leche o bebida vegetal sin azúcar
- 75ml aceite de oliva
- 1 cucharada de canela



ELABORACIÓN

Precalentamos el horno a 180°C.

Separamos las claras de las yemas. Montamos las claras a punto de nieve.

Batimos las yemas y le añadimos el aceite y la leche y poco a poco vamos mezclando con las claras, con un movimiento envolvente. Una vez queda una masa homogénea añadimos la harina, la levadura y la canela en polvo y de nuevo mezclamos.

Engrasados un molde desmontable con aceite o mantequilla y vertemos la mezcla.

Horneamos 40min con calor arriba y abajo.

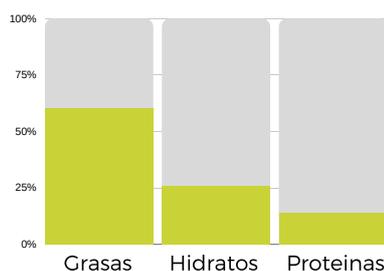
Comprueba con un palillo que está bien hecho por dentro.

Puedes decorarlo con frutas, azúcar glas espolvoreado o almendras picadas.

Te sorprenderá el sabor dulce de la harina.

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Valores por...	ración	100 g
Energía	206 kcal	215,4kcal
Grasas	13,2 g	13,8 g
Hidratos	12,8 g	13,3 g
Proteínas	5,7 g	6 g
Fibra	3,7 g	3,9 g
Sal	0,1 g	0,1 g



Consejo:

Si cocinas el bizcocho para un bebé, debes asegurarte previamente que ha probado todos sus ingredientes por separado. La leche se adapta a la edad de cada niño (bebida vegetal de 6 a 12 meses, de vaca a partir del año).