



RECETA BIZCOCHÓN DE GOFIO

(Esta receta nos ha llegado desde Canarias, usando productos típicos de la zona)

Ingredientes

- 3 huevos.
- 1 yogurt de limón.
- Con la medida del recipiente de yogurt:*
- 2 vasos de Gofio.
- 2 vasos de azúcar.
- 1 vaso de leche.
- 1 vaso y medio de aceite.
- 1 sobre de levadura.
- 1 pizca de canela molida.
- La ralladura y zumo de una naranja grande, y un poco de limón.
- 75 gramos de almendras molidas.

Elaboración

1. *Se baten las claras a punto de nieve y luego se añaden las yemas y se bate todo bien.*
2. *A continuación, se añade el yogurt, el azúcar, el aceite y la leche.*
3. *Por separado, se mezcla el gofio y la levadura y se añade poco a poco a la primera mezcla, batiendo bien para evitar la formación de grumos.*
4. *Una vez que esté todo batido se añade la ralladura y el zumo de naranja, pizca de canela y las almendras.*
5. *Preparamos el molde con mantequilla y espolvoreándolo con gofio.*
6. *Verter la mezcla en el molde y hornear durante 20 minutos a 180°C*
7. *Espolvorear con azúcar glas.*



Juan y Ainhoa García