Rosca de frutos secos sin gluten



Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
1 Hora 20 min.	12	Postres	Fácil

.

Ingredientes

2 Tazas Claras de Huevo San Juan® (180 gramos)

1 ½ Tazas azúcar

1 Cucharada de jugo de limón

1 Cucharada de ralladura de limón

1 Cucharada ralladura de naranja

1 ¾ de tazas de harina de arroz (300 g)

1 taza de mantequilla derretida

¼ taza nueces tostadas

¼ taza pistaches tostados

¼ taza almendras tostadas

¼ taza arándanos

1 taza yogurt griego (0%) para el gaseado

1 cucharada de miel de abejapara el glaseado

Para decorar: Fresas y moras azules.

Preparación

1. Precalienta el horno a 170°C.

2. Bate las Claras de Huevo San Juan® hasta que suban ligeramente, agrega poco a poco el azúcar, el jugo de limón, bate hasta que duplique su volumen y estén estables.

3. Agrega de manera envolvente las ralladuras y la harina de arroz, alternado con la mantequilla. Una vez incorporado, añade las nueces, los pistaches, las almendras y los arándanos.

4. Vierte en un molde de rosca previamente engrasado y enharinado con harina de arroz. Hornea por 25 minutos, deja enfriar y desmolda.

5. Para el glaseado, mezcla el yogurt con la miel y refrigera hasta su uso.

6. Decora la rosca con el glaseado, fresas y moras azules.