

## *Biscocho de harina de maiz tostada*

Hace poco, en una de las escapadas a Asturias, pasé por un molino y compré harina de maíz "torrado", me emocioné tanto que compré demasiada, pero es que aquí en Madrid me ha sido imposible encontrarla, si alguien supiese dónde conseguirla, se lo agradecería mucho. Pues aparte de hacer varias cosas típicas con esta harina (papas, tortos...), ya no sabía en qué gustarla y me puse a buscar recetas por la web, encontré este biscocho y me gustó mucho, también a todos los que lo probaron, tiene un sabor muy particular, así que aquí lo anoto por si en mi próxima visita a un molino asturiano me vuelve a entrar el arrebató de querer llevarme hasta al molinero.

**Por cierto, apto para las personas con intolerancia al gluten.**

### **Ingredientes:**

- 200 gr. de harina de maíz tostada
- 200 gr. de azúcar moreno
- 200 gr. de aceite de girasol
- 4 huevos
- ralladura de medio limón
- un pellizco de canela

### **Elaboración:**

Lo primero es poner el horno a precalentar a 170º y encamisar el molde, le ponemos como siempre mantequilla y harina, sacudimos bien para que no quede ningún pegote de harina.

Separamos las claras y las yemas, y montamos las claras a punto de nieve, cuando casi estén le añadimos una cucharada de azúcar y seguimos batiendo, reservamos.

Ahora batimos bien las yemas con el azúcar hasta que blanqueen, después añadimos la harina (siempre tamizada) poco a poco mientras batimos y vamos echando el aceite y la ralladura de limón.

¿Qué toca ahora? mezclar todo con las claras a punto de nieve que teníamos reservadas, ya sabéis, con movimientos envolventes para que no se baje, me cuesta mucho hacerlo despacito, soy muy nerviosa para eso, pero o se hace despacito o se va todo al garete.

Ponemos la mezcla en el molde que ya teníamos preparado y espolvoreamos con azúcar y canela por encima, ya lo podemos meter al horno, una media hora o así, hay que ir mirando, pinchando y adaptando a tiempo que necesite.

*Cortesía de :*

<http://mialbumderecetas.blogspot.com.es/2012/02/biscocho-de-harina-de-maiz-tostada.html?showComment=1454151376049#c8568505787265248503>

**EL CORRALÓN**  
GRANERIA TRADICIONAL

C/ Vega, 5  
29631 Arroyo de la Miel  
951 29 55 32