



<https://www.mepillasquisando.com>



BIZCOCHO VEGETARIANO DE ARÁNDANOS



INGREDIENTES:

- 100 gr. De Arándanos.
- 100 gr. De harina de Trigo.
- 40 gr. De Almendra molida.
- 20 cl. De Leche de Almendras.
- 20 gr. De Azúcar morena.
- 1 Pizca de esencia de Vainilla.
- 2 Cucharaditas de Aceite de oliva.
- 1 Cucharadita de bicarbonato.
- 1 Chorreoncito de Vinagre blanco.

ELABORACIÓN:

Precalentamos el horno a 180° C. En un bol mezclamos la harina, la almendra molida, el azúcar y el bicarbonato. A continuación añadimos la leche, el vinagre, el aceite de oliva y la vainilla. Mezclamos muy bien hasta obtener una pasta homogénea. Untamos el molde con un poco de aceite y echamos la mezcla. Añadimos los arándanos, enteros o machacados (al gusto) y rociamos con el azúcar moreno. Metemos al horno y lo tenemos unos 30 minutos o hasta que lo pincharlo con un palito, este salga seco y limpio.

<https://www.mepillasquisando.com>