

# Melindros ( sin gluten)



## Ingredientes

- 4 huevos enteros
- 120 g. de azúcar
- 120 g. de harina sin gluten Celipan
- 1 cucharadita de azúcar vainillado

## Preparación

1. Ponga la mariposa en las cuchillas y eche en el vaso los huevos con el azúcar, programe **6 minutos a 37°C en velocidad 3**.
2. Cuando acabe el tiempo, quite la temperatura y vuelva a batir otros **6 minutos en velocidad 3**.
3. Añada la harina y programe **4 segundos en velocidad 3**. Retire la mariposa y termine de mezclar con la espátula.
4. Con ayuda de una manga pastelera haga bizcochos de 8cm de largo sobre una bandeja de horno forrada con papel de hornear. Espolvoree los bizcochos con azúcar glas. Introdúzcalos en el horno y retírelos una vez hayan tomado color dorado (8 minutos aproximadamente).

**Tiempo:** 15 min

**Raciones:** 8

VORWERK

thermomix