

## BIZCOCHO DE ARÁNDANOS CON TRIGO SARRACENO SEISEI

[seisei.es](http://seisei.es)

### Ingredientes:

- 125 gr de harina de trigo sarraceno
- 5 huevos ecológicos
- 1 plátano maduro
- 1 cucharada de postre de polvo de hornear
- 4 dátiles (si te gusta más dulce añadir más)
- canela al gusto
- arándanos al gusto (mínimo 50 gr)



### Proceso:

- Montar las claras a punto de nieve.
- En otro recipiente mezclar: las yemas, el plátano chafado, el polvo de hornear, los dátiles troceados en trocitos pequeños (o bien triturarlos), la canela, y el trigo sarraceno.
- Cuando la masa está homogénea, verter y mezclar con movimientos envolventes en el recipiente de las claras.
- Homogeneizar con cuidado para que no pierda la consistencia.
- Verter en un molde de silicona y colocar por encima los arándanos.
- Introducir en el horno (previamente calentado durante unos 15-20 min) durante unos 25 minutos a 180 grados con calor arriba y abajo. Como esta variable depende del horno, puedes pincharlo en su interior y si el palillo sale limpio significa que ya está horneado.

¡Anímate a probarlo y me cuentas! Mucho más fácil hacerlo que leerlo :)

Un abrazo,

Anna Martínez

[seisei.es](http://seisei.es)