



INGREDIENTES:

- 125 gramos de harina de arroz.
- 110 gramos de azúcar.
- 110 gramos de mantequilla.
- 2 huevos
- 1 cucharadita de aroma de vainilla.
- levadura gasificante (El Tigre, Hacendado o La Bandera Nacional) un sobre de cada color

PREPARACIÓN:

1. Introduce la mantequilla con el azúcar en el vaso del Thermomix, lo **bates un poco en velocidad 6** , añade los dos huevos batidos y después la harina, las gaseosas, el aroma de vainilla y el Nesquick.

2. Bates otro poco y al horno previamente precalentado a 180° durante 25 minutos.

3. **Nota:** Como variaciones le puedes poner 1 cucharada de cacao sin gluten si lo quieres con sabor a chocolate o ralladura de limón y zumo de limón para sabor a limón (yo le puse algo más de una cucharada de Nesquick y la verdad es que estoy contenta con el resultado sobre todo por lo esponjoso que es).