

# **ROSCA DE PASCUA PARA CELÍACOS**

## **Ingredientes:**

- 50 g de manteiga
- ½ taza de leite
- 3 ovos
- 125 g de azucre
- 200 g de fariña sen glute
- 50 g de amidón de millo
- 2 culleradas de esencia de vainilla
- ½ culler de sobremesa de auga de azahar
- Crema pasteleira
- Cereixas de marrasquino
- Améndoas peladas

## **Modo de preparación:**

- Prequentar o forno a 150 °C.
- Bater os ovos co azucre e a manteiga para que se forme unha pasta.
- Engade o leite, a esencia de vainilla e segue batendo enerxicamente.
- Incorpora a fariña, o amidón de millo, bicarbonato de sodio e a auga de azahar á mestura.
- Logo vértela nun molde redondo, previamente enmanteigado e enfariñado.
- Decora coa crema pasteleira, as cereixas e as améndoas peladas.
- Enfornar a 190 °C ata que estea lista.
- Retirar e deixar arrefriar.
- Despois a comer.

**BO APETITO!**

**SAÚL IGLESIAS VERDE**