



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [www.glotonessingluten.com](http://www.glotonessingluten.com), en nuestro canal de Youtube o en el siguiente link [https://youtu.be/R7crsvVZ\\_Qg](https://youtu.be/R7crsvVZ_Qg)

#### Ingredientes:

4 huevos  
1 yogur natural  
1 vasito de yogur de azúcar  
1 vasito de yogur de harina sin gluten  
400ml de nata para montar  
125gr crema de queso natural  
2 quesitos  
1 cucharadita de levadura  
Mermelada de arándanos o frutos del bosque



Ponemos 4 huevos y 1 yogur en un cuenco grande y los batimos. Vamos a utilizar el vasito del yogur para medir algunos de los ingredientes. Los vamos echando y batimos bien entre cada uno.



Echamos, 1 vasito de azúcar, 400ml de nata, 125gr de crema de queso y 2 quesitos. ¡No te olvides de batir entre cada ingrediente!



Echamos 1 vasito de harina sin gluten y 1 cucharadita de levadura sin gluten. Seguimos batiendo.



Untamos un molde con mantequilla y harina sin gluten, y echamos la mezcla.



Lo metemos al horno pre-calentado durante 55 minutos aprox. Temperatura 180°. Podemos comprobar que está hecho si lo pinchamos con un palito y sale limpio.



Dejamos que repose unos 30 minutos.



Pintamos con mermelada de fresas o frutos del bosque.



¡Y listo!