

La bica, un bizcocho apto para celíacos

Ingredientes

- - 175 gr. de mantequilla
- - 75 gr. de manteca de vaca
- - 375 gr. de azúcar
- - 5 huevos
- - 50 gr. de masa madre de maíz

En el siglo XIX ya se elaboraba en las casas para su consumo en festividades típicas de la zona. La bica, originaria de la comarca de Terra de Trives y de la Ribeira Sacra, es dulce, de textura abizcochada y con una corteza superior tostada que le da ese contraste justo para hacerla tan agradable al paladar. Pero no sólo en Galicia, también es un dulce que se consume en el resto de España y que el panadero valenciano **Jesús Machi Loren**, siguiendo la receta del gallego **Guillermo Moscoso**, nos presenta a continuación.

Elaboración:

- Desclarar los huevos y montar bien las claras. Separar.
- Batir la mantequilla y la manteca junto con el azúcar.
- Cuando esté subiendo la mezcla, añadir la masa madre.
- A continuación, incorporar las yemas en 2 veces para que se vaya cogiendo bien la masa.
- Juntar las claras despacio para conseguir la textura de esponjosidad adecuada.
- Calentar el horno a 205º-210º durante 10'.
- Verter la masa en un molde y hornear 25'.