

Receta cedida por [Mireia Gimeno](#)



Preparación

1. Para la base, mezclar la harina de almendra con la ralladura de 1/2 naranja, el extracto de vainilla e ir añadiendo bebida de arroz poco a poco hasta tener una textura manejable.
2. Hacer una forma redonda para una tarta individual, con la ayuda de un molde o un vaso.
3. Precalentar el horno y hornear a 170° durante 40 minutos, dándole la vuelta a la mitad de la cocción.
4. Para elaborar la crema de naranja, calentar en un cazo un vaso de bebida de arroz, vainilla en polvo, el sirope de arroz, el agar-agar y una pizca de sal. Llevar a ebullición y bajar el fuego al mínimo. Cocer durante 10 minutos.
5. Apagar el fuego, añadir el resto de ralladura de naranja y dejar enfriar 15 minutos.
6. Verter la crema por encima de la base y decorar con las frambuesas.

Tarta de naranja y frambuesas (sin harina ni levadura)

Ingredientes

1 vaso de harina de almendra
(Para 1 persona)

Ralladura de 1 naranja

Una pizca de vainilla en polvo

Bebida de arroz
(Para 1 persona)

2 cucharadas de sirope de arroz

Una pizca de sal

1 cucharada de agar-agar en copos

Frambuesas

Consejo

"En vez de bebida de arroz puedes utilizar de almendras, avellanas... o la que más te guste."