



¿Me acompañas?

BIZCOCHO DE YOGUR

- Ingredientes

- 1 yogur natural
- 4 huevos
- 3 veces el envase del yogur lleno de azúcar
- 3 veces el envase del yogur lleno de harina
- 1 vez el envase del yogur con aceite de girasol
- 1 cucharadita de levadura Royal

Elaboración del bizcocho

1.- Elegiremos un molde para nuestro bizcocho y antes de comenzar con la receta le untamos mantequilla y lo enharinamos para que no se nos pegue después el bizcocho. Metemos el molde en el congelador hasta el momento de utilizarlo.

2.- Ponemos en un bol el yogur, los huevos, el azúcar y el aceite y lo batimos bien, con mucho amor del bueno.

3.- Antes de incorporar la harina, no os olvidéis de tamizarla. Cuando hayáis dado este paso, la incorporáis al bol poco a poco junto con la levadura y seguís batiendo con mucho cariño.

4.- Cuando tengáis bien unida la mezcla, precalentamos el horno en aire durante 10 minutos a 100°. Pasado el tiempo, subimos la temperatura a 150° y metemos en

molde en el horno con la mezcla. Yo lo tuve en el horno 40 minutos, pero ya sabéis que siempre os digo que cada horno es un mundo, por lo que cuando lleve más o menos 30 minutos deberéis estar pendientes para que no se os pase ni se os quede muy crudo.

Dificultad

He querido comenzar el año con una receta fácil, pero no por ello menos rica o aparente. Es cierto que hemos hecho cosas mucho más arriesgadas en la cocina, pero a mí esta receta me apasiona y la hago con mucha frecuencia para mis meriendas diarias.

El resultado

Por sus ingredientes y su elaboración casera, este Bizcocho de yogur hará que vuestros desayunos y meriendas sean ricos y saludables. No os olvidéis nunca de ponerle nuestro ingrediente estrella porque sin amor del bueno nada sería igual en nuestra cocina.

¿Habéis probado el Bizcocho de yogur? Os recomiendo que probéis esta sencilla receta. Es deliciosa y apetece tanto para desayunar como para merendar. **¿Me acompañas?**