

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Alfonso Allera



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Añadir a la mezcla frutos secos a nuestro gusto para darle un toque. Podemos añadir por encima semillas de amapola antes de hornear.

**Descripción:**

Muy fácil, ideal para desayunos;

## **Ingredientes para 4 personas :**

- 3 Huevos
  - 1 Yogur natural
  - medio envase del yogur de Aceite de Oliva
  - 2 envases del yogur de Azúcar
  - 3 envases del yogur de Harina de repostería
  - 3 cucharaditas de Levadura
  - 1/2 de Zumo de limón
  - Semillas de amapola
- 

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*Separar las yemas de las claras y batir estas a punto de nieve con unas gotas de limón.*

### **Paso 2**

*Añadir las yemas y el azúcar. Batir hasta que quede una crema fina.*

### **Paso 3**

*Se retira el batidor y se añade el yogur, el aceite y el zumo de limón, se mezcla bien.*

### **Paso 4**

*Agregar poco a poco la harina y la levadura.*

### **Paso 5**

*Vertir la mezcla en el molde y al horno a 180 previamente precalentado, durante 20 minutos aprox. Comprobar asiduamente cómo va dentro del horno!*