

# Bizcocho de yogur de cacao y tres harinas



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Diana1979



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Saludable

**Coste:** Económico

## Descripción:

Una nueva inspiración del bizcocho de yogur

## Ingredientes para 6 personas :

- 1 Yogur natural
- 3 Huevos
- 3 envases de yogur de Azúcar moreno
- 1 envase de yogur de Harina de trigo
- 1 envase de yogur de Harina de trigo integral
- 1 envase de yogur de Harina de almendra (almendra molida)
- 3 cucharadas de Cacao puro en polvo sin azúcar Valor
- 1 envase de yogur de Aceite de oliva
- 1 sobre de Lavadura química
- Almendras fileteadas para decorar

## Preparación:

### Paso 1

Precalentamos el horno a 180°C y preparamos un molde para bizcocho.

### Paso 2

Echamos el yogur en un bol y conservaremos el envase para echar la harina, el aceite y el azúcar. Al yogur le añadimos el azúcar, los huevos y el aceite, lo mezclamos todo bien.

### Paso 3

A continuación añadimos los ingredientes secos, los tres tipos de harina, la levadura y el cacao y volvemos a mezclar hasta obtener una masa homogénea.

### Paso 4

Vertemos en el molde y horneamos entre 35-45 minutos. Cuando veamos que está casi listo añadimos las almendras.

