

**Creador:** La oveja negra



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Sin lactosa

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Añadir a la mezcla frotos secos picados.

## Descripción:

Las medidas de esta receta se toman con el bote de yogur vacío. De esta forma 1 medida de azúcar se corresponde con un bote de yogur lleno de azúcar.

## Ingredientes para 6 personas :

- 1 Yogur sin Lactosa Kaiku
- 1 cucharada de Margarina sin Lactosa Tulipán
- 2 medidas de Azúcar
- 2 medidas de Harina
- 2 medidas de Cacao en Polvo Zahor
- 3 Huevos
- 1 sobre de Levadura Royal

## **Preparación:**

### **Paso 1**

*En un cuenco se ponen todos los ingredientes y se bate muy bien con la batidora a máxima potencia, hasta conseguir una mezcla fina y sin grumos.*

### **Paso 2**

*Se vierte la mezcla en un molde previamente engrasado y se introduce en el horno a 180° durante 40 minutos aproximadamente. Vigilar la cocción teniendo cuidado de no abrir el horno hasta que el bizcocho no haya subido por completo.*