

BIZCOCHO ROJO DE VAINILLA



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

TENIA GANAS DE HACER ALGO DIFERENTE Y MIRAR LO QUE ME SALIO, MAS RICO IMPOSIBLE.

Ingredientes para 6 personas :

- 1 Yogur natural
- 3 huevos
- 1 medida de vaso de azúcar
- 3 medidas de harina
- 2 cucharadas de aroma de vainilla
- 1/2 vaso de yogur de aceite de oliva
- Un poco de colorante rojo
- 1 sobre de levadura postres

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: YO LO HICE EN LA PANIFICADORA EN EL PROGRAMA 12 (SOLO HORNO). SE MEZCLAN LOS INGREDIENTES, SE UNTA LA CUBETA CON MANTEQUILLA Y SE ECHA LA MASA. Echar todos los ingredientes en un bol y mezclar con la batidora que quede una crema suave. Untar un molde con mantequilla y echar la masa. Meter al horno a 180° hasta que salga el cuchillo limpio. Después se me antojo rellenarlo lo abrí a la mitad lo remoje con licor sin alcohol de manzana. Monte 200 gr de nata con 2 cucharadas de cola cao y rellene el bizcocho. LISTO A COMEEER