

# BIZCOCHO DE YOGUR DE FRESA CON PASAS



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

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** Graciela Floren



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 10 personas :**

- 3 HUEVOS
- 2 VASOS de AZUCAR
- 3 VASOS de HARINA
- 1 VASO de ACEITE
- YOGUR FRESA
- 50GR UVAS PASAS
- SOBRE de LEVADURA ROYAL

**Preparación:**

## Paso 1

EN UN BOL SE PONE LOS HUEVOS, EL YOGUR , CON EL MISMO VASO DE YOGUR SE PONE 2 VASOS DE AZUCAR, 3 VASOS DE HARINA, 1 VASO DE ACEITE, Y UN SOBRE DE LEVADURA ROYAL. CON UNA VARILLA SE REMENA BIEN HASTA QUE SE AJA UNA MASA FINA DESPUES SE PONEN LAS UVAS PASAS BIEN MEZCLADAS EN EL BOL

## Paso 2

EN UNA BANDEJA DE HORNO SE UNTA CON MANTEQUILLA Y UN POCO DE HARINA PARA QUE NO SE PEJE LA MASA, SE PONE LA MASA EN LA BANDEJA, EL HORNO HA 180 grados, SE DEJA 25 MINUTOS