

**Creador:** jairito **Recetizador:** anina 1988



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Puedes utilizar cualquier tipo de yogur y cualquier sabor. También puedes echarle pepitas de chocolate.

## Descripción:

un bizcocho que siempre triunfa en fiestas, cumpleaños, quedadas...

## Ingredientes para 4 personas :

- 3 huevos
- 1 yogur de limón
- 3 medidas de yogur de harina
- 2 medidas de yogur de azúcar
- 1 medida de yogur de aceite
- 1 sobre de levadura

## Preparación:

### Paso 1

Ponemos en un bol todos los ingredientes y batimos bien hasta que no queden grumos. Vale una batidora manual o eléctrica.

### Paso 2

embadurnamos la fuente o el molde con mantequilla y echamos el líquido del bizcocho

### Paso 3

metemos la fuente o molde en el horno a 180° durante 30 minutos y servimos