

Bizcocho de Yogur



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Paloma Luque Ro



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Añadir a la mezcla frutos secos a nuestro gusto para darle un toque. Podemos añadir por encima semillas de amapola antes de hornear.

Descripción:

Muy fácil, ideal para desayunos;

Ingredientes para 4 personas :

- 3 Huevos
 - 1 Yogur natural
 - medio envase del yogur de Aceite de Oliva
 - 2 envases del yogur de Azúcar
 - 3 envases del yogur de Harina de repostería
 - 3 cucharaditas de Levadura
 - 1/2 de Zumo de limón
 - Semillas de amapola
-

Preparación:

Paso 1

Separar las yemas de las claras y batir estas a punto de nieve con unas gotas de limón.

Paso 2

Añadir las yemas y el azúcar. Batir hasta que quede una crema fina.

Paso 3

Se retira el batidor y se añade el yogur, el aceite y el zumo de limón, se mezcla bien.

Paso 4

Agregar poco a poco la harina y la levadura.

Paso 5

Vertir la mezcla en el molde y al horno a 180 previamente precalentado, durante 20 minutos aprox. Comprobar asiduamente cómo va dentro del horno!