Bizcocho de Yogur

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Mari Nieves Gó



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 minuts aprox. Comprobar asiduamente cómo va dentro del horno!