Bizcocho de leche condensada y café

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

Creador: Javier Alcalde **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Baja en calorías
Otros: Cocina Saludable
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 4 cucharadas soperas de Leche en polvo desnatada
- 4 cucharadas soperas de Harina de soja
- 170 grs. de Leche condensada Dukan
- 1 Yogurt natural desnatado
- 4 Huevos
- 1,5 cucharadas soperas de Edulcorante líquido
- 1 sobre de Levadura en polvo
- Aroma de café

Preparación:

Paso 1

Preparamos la leche condensada y reservamos. En un bol echamos los huevos y los batimos. A continuación añadimos la leche condensada y lo batimos hasta que se mezcle bien. Una vez mezclado echamos la harina de soja, la leche en polvo, el yogurt y lo mezclamos. Echamos la masa en un molde de silicona y lo metemos al horno que habremos precalentado a 180 grados durante 35 minutos aprox. Dejar enfriar y desmoldar.