

# Bizcocho de leche condensada y café



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

**Creador:** Javier Alcalde



**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.