Bizcocho de yogur, versión integral

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

Creador: Diana1979 **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

Descripción:

Bizcocho clásico de yogur, pero en una versión integral y rico en fibra, pero tan sabroso como el original

Ingredientes para 6 personas :

- 1 vasito de Yogur
- 1 vasito de Aceite
- 2 vasitos de Azúcar
- 1 vasito de Harina
- 1 vasito de Salvado de Avena
- 1 vasito de Salvado de trigo
- 3 Huevos
- 1 sobre de Levadura química
- Esencia de vainilla
- Canela

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180ºC. Es una receta muy sencilla, solo hay que ir mezclando todos los ingredientes en un bol. Primero batimos los huevos y luego vamos echando los demás ingredientes usando como vasito medidor el recipiente del yogur. Añadimos el yogur, los dos vasitos de azúcar, 1 vasito de aceite, 1 vasito de harina, otro de salvado de trigo y otro de avena y finalmente la levadura química.

Paso 2

Yo le añado a la mezcla unas gotas de esencia de vainilla y un poco de canela, pero esto va en gustos, podéis dejarlo tal cual. Engrasamos el molde del bizcocho con mantequilla y un poco de harina y vertemos la mezcla. Por encima le añadimos unas almendras fileteadas para decorar. Horneamos unos 35 minutos, o hasta que al pinchar el centro del bizcocho con una aguja nos salga limpia. El bizcocho será de un color amarronado debido al azúcar y el salvado de trigo.