

Creador: Beatrichi **Recetizador:** Paloma Luque Ro



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Echarle el chocolate en el último momento ya en el molde, y mover un poco.

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1 yogurt natural
- 1 recipiente de yogurt de aceite
- 3 huevos
- 1 sobre de levadura
- 2 y 1/2 recipientes de yogurt de harina
- 1 y 1/2 recipiente de yogurt de azúcar

Preparación:

Paso 1

Mezclar todos los ingredientes a la vez en un recipiente.

Paso 2

Calentar el horno 10 minutos a 190°C arriba y abajo. Mientras se unta un molde con mantequilla y se espolvorea un poco de harina.

Paso 3

Incorporar la masa al recipiente de horno y añadirle un poco de azúcar por encima, para formar una costrita y meterlo en el horno. Bajar la temperatura a 170°C y sólo por abajo y dejar hornear durante 45 minutos.

Paso 4

Dejar enfriar antes de desmoldarlo.

