BIZCOCHO DE YOGUR DE FRESA CON PASAS

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

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** Miriam25



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 3 HUEVOS
- 2 VASOS de AZUCAR
- 3 VASOS de HARINA
- 1 VASO de ACEITE
- YOGUR FRESA
- 50GR UVAS PASAS
- SOBRE de LEVADURA ROYAL

Preparación:

Paso 1

EN UN BOL SE PONE LOS HUEVOS, EL YOGUR , CON EL MISMO VASO DE YOGUR SE PONE 2 VASOS DE AZUCAR, 3 VASOS DE HARINA, 1 VASO DE ACEITE, Y UN SOBRE DE LEVADURA ROYAL. CON UNA VARILLA SE REMENA BIEN HASTA QUE SE AJA UNA MASA FINA DESPUES SE PONEN LAS UVAS PASAS BIEN MEZCLADAS EN EL BOL

Paso 2

EN UNA BANDEJA DE HORNO SE UNTA CON MANTEQUILLA Y UN POCO DE HARINA PARA QUE NO SE PEJE LA MASA, SE PONE LA MASA EN LA BANDEJA, EL HORNO HA 180 grados, SE DEJA 25 MINUTOS