

Bizcocho de avena y arándanos

Creador:
 Monónimo
 Recetizador:
 Karolina

Tiempo:
 1 hora

Dificultad:
 Fácil

Tipo de plato:
 Postre

Tipo de cocina:
 Normal

Otros:
 Cocina Saludable

Coste:
 Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- " 220 g de harina integral
- " 100 g de copos de avena
- " 2 cucharadas de aceite de girasol
- " 1 clara
- " 1 huevo
- " 90 g de azúcar moreno
- " 200 g de yogur natural de soja
- " 150 ml de zumo de naranja
- " 1 y 1/2 cucharadita de levadura
- " 1/2 cucharadita de sal
- " 1/2 taza de arándanos rojos deshidratados

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 190°C y engrasamos un molde rectangular. Batimos la harina y los copos de avena hasta que estén esponjosos; añadimos el yogur, el zumo y el aceite y batimos

Tamizamos en un recipiente aparte todos los ingredientes secos y formamos la primera mezcla y trabajamos la masa con movimientos envolventes hasta que añadimos los arándanos rojos, repartiéndolos por toda la masa. Vertemos y horneamos a 180°C 40-55 minutos. Sacamos del horno, dejamos unos minutos y termine de enfriarse sobre una rejilla.