Bizcocho de avena y arándanos

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Claudia Hernand



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 190ºC y engrasamos un molde rectangular. Batimos el huevo y la clara con el azúcar hasta que estén esponjosos; añadimos el yogur, el zumo y el aceite y batimos hasta incorporarlo bien.

Tamizamos en un recipiente aparte todos los ingredientes secos y formamos un hueco en el centro. Vertemos la primera mezcla y trabajamos la masa con movimientos envolventes hasta que quede homogéneo. Por último, añadimos los arándanos rojos, repartiéndolos por toda la masa. Vertemos en el molde igualando la superficie y horneamos a 180ºC 40-55 minutos. Sacamos del horno, dejamos unos minutos y desmoldamos. Dejamos que termine de enfriarse sobre una rejilla.