

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Paloma RK



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- -300Gr de harina
- -2 Yogures naturales
- -4 Huevos
- 240gr Azúcar.
- 120ml Aceite.-
- 200gr Cerezas.
- 1 Sobre de levadura. -Sal. -

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180°. Limpiamos y deshuesamos las cerezas A continuación enharinamos las cerezas En un bol mezclamos todos los demás ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Seguidamente engrasaremos un molde y verteremos la mezcla anterior junto con las cerezas. Finalmente hornearemos durante unos 25-30 minutos, depende de hornos. Para ver si el bizcocho esta bien hecho hay que meter un palillo y si sale limpio es que esta listo!