

Creador: jairito **Recetizador:** anina 1988



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Puedes utilizar cualquier tipo de yogur y cualquier sabor. También puedes echarle pepitas de chocolate.

Descripción:

un bizcocho que siempre triunfa en fiestas, cumpleaños, quedadas...

Ingredientes para 4 personas :

- 3 huevos
- 1 yogur de limón
- 3 medidas de yogur de harina
- 2 medidas de yogur de azúcar
- 1 medida de yogur de aceite
- 1 sobre de levadura

Preparación:

Paso 1

Ponemos en un bol todos los ingredientes y batimos bien hasta que no queden grumos. Vale una batidora manual o eléctrica.

Paso 2

embadurnamos la fuente o el molde con mantequilla y echamos el líquido del bizcocho

Paso 3

metemos la fuente o molde en el horno a 180° durante 30 minutos y servimos