

Bizcocho de yogur de cacao y tres harinas



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

Creador: Diana1979 **Recetizador:** mailo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Saludable

Coste: Económico

Descripción:

Una nueva inspiración del bizcocho de yogur

Ingredientes para 6 personas :

- 1 Yogur natural
- 3 Huevos
- 3 envases de yogur de Azúcar moreno
- 1 envase de yogur de Harina de trigo
- 1 envase de yogur de Harina de trigo integral
- 1 envase de yogur de Harina de almendra (almendra molida)
- 3 cucharadas de Cacao puro en polvo sin azúcar Valor
- 1 envase de yogur de Aceite de oliva
- 1 sobre de Lavadura química
- Almendras fileteadas para decorar

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180°C y preparamos un molde para bizcocho.

Paso 2

Echamos el yogur en un bol y conservaremos el envase para echar la harina, el aceite y el azúcar. Al yogur le añadimos el azúcar, los huevos y el aceite, lo mezclamos todo bien.

Paso 3

A continuación añadimos los ingredientes secos, los tres tipos de harina, la levadura y el cacao y volvemos a mezclar hasta obtener una masa homogénea.

Paso 4

Vertemos en el molde y horneamos entre 35-45 minutos. Cuando veamos que está casi listo añadimos las almendras.

