

Creador: Ana T **Recetizador:** Cosmin Iulian C



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Baja en calorías

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Si quieres variar los sabores del bizcocho cambia el sirope y el yogurt. Tienes muchas posibilidades

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 100gr de Harina (se puede sustituir por avena)
 - Una unidad de Yogurt 0% fresa
 - 2 cucharadas de Edulcorante líquido
 - 2 unidades de Huevos
 - 100gr de Claras
 - 1 Sobre de Levadura química
 - 2 Cucharadas de Sirope fresa Walden Farms
- En un bol batimos los huevos, las claras y el edulcorante. Cuando esté todo mezclado añadimos poco a poco la

Preparación:

Paso 1

En un bol batimos los huevos, las claras y el edulcorante.

Paso 2

Cuando esté todo mezclado añadimos poco a poco la harina y la levadura.

Paso 3

Por último, agregamos el yogurt y el sirope y terminamos de batir todo bien.

Paso 4

En un molde, lo engrasamos con 2 grs de aceite y un pincel para pintar bien el molde.

Paso 5

Vertemos la mezcla y al horno a 175° unos 30-35 minutos, depende del horno de cada uno.

Paso 6

Pinchar con un cuchillo y si sale seco está listo, si no, lo dejáis un ratejo más.