

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

nada es mas bonito que la sonrisa de un niño delante de un pastel !!

Ingredientes para 8 personas :

- 1 u yogur blanco o limon
- 2 vasitos de yogurt de harina
- 1 vasito de yogurt de aceite girasol
- 3-4 de huevos
- 2 vasitos de azucar
- 1 sobre de levadura
- 1 vasito de Cacao en polvo sin azúcar
- 1 Tableta de chocolate fondant
- 2 cuhcaradas de mantequilla
- ffiguritas de chocolate
- al gusto de mermelada

Preparación:

Paso 1

mezclar el jogur con los huevos y el azucar ,despues añadir el aceite,seguir batiendo añadir la harina ,el cacao en polvo y la levadura y mezclar hasta conseguir una crema esponjosa, poner en un molde redondo engrasado ,meter en el horno precalentado a 200º a los 5 min bajar a 180º unos 45min aprox (depende de cada horno)cundo el bizcocho esta bien frio se corta por la mitad y se rellena con la mermelada y se mete en la nevera (es mas facil adornar despues)mientras se pone el chocolate y la mantequilla al baño maria moviendolo para mezclar bien ,se coloca el bizcocho en una rejilla y se baña con el chocolate totalmente,una vez bien frio se adorna con las figuritas de chocolate y las plumas y ya esta listo para vuestros ahijados!!