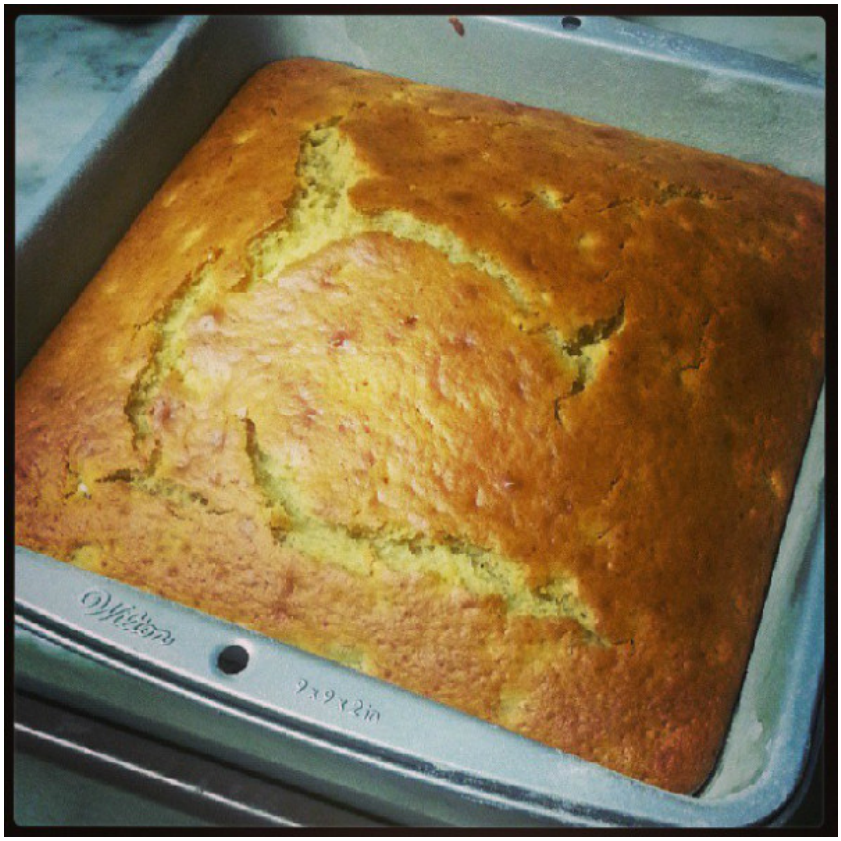
El bizcocho de yogurt

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

Creador: Nipa **Recetizador:** Pilar Concha Me



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
1, 2, 3 si recuerdas estos números siempre recordaras como haver la receta.

Descripción:

Quien no ha probado el bizcocho de yogurt de toda la vida, pues hacerlo es super sencillo. 1, 2, 3 es todo lo que tienes que recordar para esta receta. Utilizaremos el bote del yogurt para las medidas de los ingredientes

Ingredientes para 8 personas :

- 1 Yogurt
- 2 medidas de Azucar
- 3 medidas de Harina
- 3 Huevos
- 1 sobre de Sobre levadura
- 1/2 medida de Aceite
- Al gusto de Vainilla

Preparación:

Paso 1

Vaciar el contenido del yogurt en un bol.

Paso 2

Añadir 2 medidas de azucar al yogurt y mezclar.

Paso 3
Añadir la 1/2 medida de aceite y remover.

Paso 4
Añadir las 3 medidas de harina y la levadura (es preferible tamizar antes la levadura y la harina para evitar grumos en la masa)

Paso 5
Añadir los 3 huevos de uno en uno y removiendo entre las adiciones.

Paso 6
Engrasar el molde (yo uso margarina y un poco de harina para que no se pegue) Se puede utilizar papel de horno en la base del bizcocho para evitar que se pegue.

Paso 7
Precalentar el horno a 170º-180º y colocar el bizcocho en la bandeja de en medio (si tienes que decidir entre muy arriba o muy abajo, es preferible colocarlo abajo para evitar que se nos queme la parte superior)

Paso 8
Dejar cocinar entre 30-40 minutos, dependiendo del horno y del grosor del bizcocho (cuanto mas grueso es un bizcocho, mas tiempo tarda en cocerse) Retirar del horno cuando pinchando con un palillo observemos que este sale limpio, sin restos de masa.

Paso 9
Dejar enfriar unos 10 minutos en el molde y luego pasar a una rejilla para que acabe enfriar.

Paso 10
Y finalmente comer. Se puede decorar con azucar glasé, nata montada, chocolate, mermelada, leche condensada o con vuestro dulce favorito.