



<https://www.mepillasquisando.com>



BIZCOCHO DE AVENA NARANJA NUECES Y CHOCOLATE



RECETA Y FOTO POR GENTILEZA DE MI HIJA LELILLAS

INGREDIENTES:

- 190 gr. De Harina de Avena.
- 100 gr. De Dátiles.
- 2 Yogures naturales.
- 1 Vaso de yogur de Zumo de Naranja.
- 1 Cucharadita de Levadura en polvo.
- ½ Vaso de yogur de Nueces Troceadas.
- ½ Vaso de Yogur de Chocolate en trocitos.

ELABORACIÓN:

Precalentamos el horno a 180°. Engrasamos el molde con mantequilla y espolvoréalo con avena. En un bol echamos la avena, los yogures y mezclamos muy bien. Incorporamos el zumo de naranja y la levadura, seguimos mezclando. Picamos los dátiles en trocitos muy pequeños y los incorporamos a la masa junto con las nueces y el chocolate. Vertemos la masa en el molde y horneamos durante 30 minutos a 180°. Para saber si está listo lo pinchamos con un palito de los pinchitos y que salga limpio y seco. Dejamos enfriar antes de consumir.

<https://www.mepillasquisando.com>