



<https://www.mepillasquisando.com>



BIZCOCHO DE YOGUR



INGREDIENTES:

- 3 Huevos.
- 1 Yogur natural.
- 1 Vasito del yogur de Aceite de oliva.
- 2 Vasitos del yogur de Azúcar.
- 3 Vasitos del yogur de Harina.
- 1 Sobre de Levadura.
- 1 Limón.
- Harina y mantequilla para untar el molde.

ELABORACIÓN:

En un bol ponemos los huevos y el azúcar y batimos muy bien. A continuación agregamos el yogur y el aceite y batimos nuevamente. Rallamos el limón (solo la parte amarilla) y añadimos a la mezcla. Tamizamos la harina y añadimos también la levadura sobre la mezcla anterior. Mezclamos todo bien hasta tener una masa homogénea y sin grumos. Untamos un molde para horno con un poco de mantequilla y lo espolvoreamos con harina, retirando la harina sobrante. Vertemos la masa en el molde y horneamos. Previamente hemos precalentado el horno a 180° Introducimos durante 40 minutos. Para comprobar si está en su punto introducimos un palillo de los pinchos y tiene que salir limpio y seco. Dejamos templar y desmoldamos pasando un cuchillo por los filos.

<https://www.mepillasquisando.com>