

Receta de Bizcocho de Yogur Natural

17 Oct 2015



Buenos días a tod@s, como el tiempo parece que nos ha traído un poquito de frío, pues este fin de semana os propongo que hagáis este rico **Bizcocho de Yogur Natural** para tomar en casita disfrutando en familia y con un buen café.

Ingredientes

- Harina (dos vasos y medio)
- Huevos (cuatro)
- Azúcar (dos vasos)
- Yogur natural (dos)
- Levadura (un sobre)
- Mantequilla
- Aceite de girasol (medio vaso templado, queda más suave el bizcocho con este aceite)
- Azúcar glas para decorar

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180°
2. En un bol poner los huevos con clara y el azúcar y mezclar con la batidora hasta que quede bien ligado todo
3. Añadir poco a poco la harina batiendo bien para que no queden grumos
4. Echar los yogures y seguir batiendo hasta que queden bien integrados
5. Templar el aceite y volcar sobre la masa, mezclar bien hasta que no quede aceite en la superficie
6. Añadir por último la levadura y volver a batir
7. Untar un molde con mantequilla y volcar la mezcla en él, meter al horno precalentado y mantener sin abrir durante unos cuarenta minutos (según hornos)
8. Hacer la prueba del palillo y si sale limpio el bizcocho estará en su punto
9. Dejar enfriar, desmoldar y rociar todo con azúcar glas
10. Servir con un buen café y....buen provecho!!!