

BIZCOCHO DE YOGUR



Ingredientes

Para 6 personas

- Yogur natural (puede ser también un yogur de sabor limón)-1
- Aceite de girasol **UNA medida** del yogur.
- Azúcar **dos veces** la medida del yogur.
- Harina de repostería **tres veces** la medida del yogur
- **Huevos: 3**
- Levadura química medio sobre(tipo Royal o similar)
- Ralladura de limón opcional
- Mantequilla para untar el molde.

Cómo hacer un bizcocho de yogur fácil y esponjoso

Dificultad: Fácil

- **Tiempo total 40 m**

- **Primero** : en un bol ponemos el contenido de un vasito de yogur
 - **Añadimos tres huevos.**
 - **Una medida de aceite de girasol.**
 - **Dos medidas de azúcar.**
 - Batimos bien.
 - **Por otro lado**, mezclamos **la harina - 3 medidas** del vasito de yogur- con la levadura y removemos para que se distribuya de modo homogéneo.
 - Ayudados de las varillas, **vamos incorporando poco a poco la harina sobre el bol con el resto de ingredientes**, dejando que se forme una masa mientras batimos y añadimos la harina según se va incorporando.
 - Si queréis que vuestro bizcocho tenga **más sabor cítrico, podéis añadir la ralladura de un limón.**

Entre tanto, habremos **precalentado el horno a 180°C** durante unos diez minutos y habremos untado con mantequilla un molde de bizcocho. Ya solo falta volcar la masa en nuestro molde y dejar que se hornee **sin abrir la puerta del horno** durante 35 minutos. Es importante no abrir para que no baje la temperatura en el interior del horno y no caiga nuestro bizcocho.

Transcurridos 30 minutos podemos abrir rápidamente y **verificar el punto de cocción metiendo una brocheta**

de madera en la masa para comprobar si sale limpia o sucia. En el primer caso, nuestro bizcocho estará listo. Si sale algo sucia, esperamos otros cinco minutos y después apagamos el horno.