

BIZCOCHO DE YOGUR

Ingredientes

- 1 yogur
- 3 huevos
- 2 azúcar (medidas del vaso del yogur)
- 3 harina (“ “ “)
- 100g mantequilla
- 1 sobrecito de levadura Royal
- Ralladura de limón o zumo



Modo de hacerlo

1. Separar las yemas de las claras.
2. Montar las claras a punto de nieve y reservarlas.
3. Echar el azúcar sobre las yemas y remover hasta conseguir una mezcla suave y homogénea.
4. Añadir la mantequilla derretida previamente en el microondas y seguir removiendo.
5. Verter el yogur y volver a mezclarlo todo.
6. Ir añadiendo la harina junto con la levadura poco a poco sin dejar de revolver.
7. Añadir una chorrada de zumo de limón o la ralladura de la piel.
8. Finalmente volcar las claras montadas y envolverlas en la mezcla.
9. Poner la mezcla en un molde bien untado de mantequilla y espolvoreado de harina.
10. Meter en el horno a 180° durante 40 minutos.

*Precalentar el horno arriba y abajo mientras se prepara la mezcla y dejar sólo abajo cuando se meta la mezcla.

¡¡¡¡¡ ON EGIN!!!!