



Bizcocho con yogur

12 raciones



Nivel fácil

● hasta 60 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

cazo
batidora eléctrica con varillas metálicas
bandeja del horno
molde redondo de 24cm Ø
bol

Para la masa:

1 paquete de Preparados para Bizcocho Dr. Oetker
80 g mantequilla o margarina
4 huevos
2 cucharadas soperas de azúcar (30g)
125 g yogur natural
harina

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno: Eléctrico:175°C (arriba y abajo) • Ventilación:165 °C • Gas: posición 2-3
- 2 Engrasar el molde con mantequilla o margarina y seguidamente espolvorear con harina, eliminando el exceso.
- 3 Derretir la mantequilla o margarina en un cazo.

Preparación de la masa:

- 4 Separar las yemas de las claras.
- 5 Verter las claras en un recipiente seco. Reservar las yemas.
- 6 Batir las claras a punto de nieve con una batidora eléctrica con varillas metálicas durante aprox. 3 minutos a máxima velocidad.
- 7 Añadir el azúcar y seguir montando 1 minuto más. Reservar.





- 8 Verter el contenido del sobre con la mezcla preparada en un recipiente seco, añadir las yemas, la mantequilla/margarina derretida, el yogur y batir con una batidora eléctrica con varillas metálicas durante aprox. 2 minutos a mínima velocidad hasta obtener una masa suave y homogénea.
- 9 Agregar las claras montadas y mezclar suavemente con una espátula.

Horneado:

- 10 Verter la masa en el molde y repartirla uniformemente.
- 11 Colocar la bandeja en la parte inferior del horno y hornear durante 40 - 50 minutos.
- 12 El bizcocho está listo cuando al introducir un palillo no quedan restos de masa enganchados.
- 13 Después de hornear dejar reposar 10 minutos y desmoldar.

La decoración:

- 14 Espolvorear por encima con el azúcar glas (incluido en el preparado para Bizcocho).

Extras:

Puede sustituir 80 g de mantequilla por 100 ml de aceite de girasol o aceite de oliva.

