



# Bizcocho de Yogur casero

10 raciones



Nivel fácil

hasta 10 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Cuencos  
Molde rectangular  
varillas manuales

### Para el Bizcocho:

135 g yogur natural  
120 ml aceite de oliva  
260 g azúcar normal  
3 huevos  
8 ml Aroma Natural de Limón de Sicilia  
240 g harina  
1 sobre de Levadura Ecológica Dr. Oetker Ecológica Dr. Oetker

## Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 170°C con ventilación arriba y abajo.
- 2 Engrasar y enharinar el molde con un poco de mantequilla o aceite de oliva.

## Para la masa:

- 3 Colocar en el cuenco el yogur natural, el aceite de oliva, el azúcar, los huevos y el Aroma Natural de Limón de Sicilia.
- 4 Mezclar con varillas hasta homogeneizar.
- 5 Añadir por último la harina junto con la levadura ecológica y mezclar hasta que no queden grumos.

## Horneado:

- 6 Verter la mezcla en el molde preparado y colocar en el centro del horno.





- 7 Hornear durante 50' o hasta que al presionar suavemente la superficie del bizcocho, se hunda pero regrese a su sitio.
- 8 Dejar enfriar por completo y desmoldar.

