



Receta de Bizcocho de yogur fácil

Porciones: 8

Podemos preparar este bizcocho de yogur fácil con esta rica receta. Si lo hacemos en familia aún lo disfrutaremos más. Es ideal para desayunos y meriendas.

Ingredientes

- 1 unidad de yogur natural o de sabor a limón
- 2 vasos de Azúcar (el vaso del yogur)
- 3 vasos de Harina (el vaso del yogur)
- 3 unidades de Huevos
- 1 vaso de Aceite (el vaso del yogur)
- Ralladura de limón
- 1 sobre de levadura tipo Royal
- Canela molida y azúcar para poner por encima del bizcocho
- 1 hoja de papel vegetal para poner en el molde (podemos utilizar mantequilla si no tenemos)

- **Tiempo total en el horno 40 minutos a una temperatura de 180 grados**

. En un bol ponemos los huevos y batimos ,el contenido de un vasito de yogur - *pero también podéis hacerlo con yogur sabor limón-* , **una medida de aceite de girasol y 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 o le podemos poner papel vegetal. Ya solo falta volcar la masa en nuestro molde , añadir canela en polvo y azúcar por encima de la masa 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.

Este es un buen momento para hacer ricas recetas sencillas y disfrutar de los nuestros.

Buen provecho

