

Bizcocho de yogur, avena y limón

Ingredientes:



- 1 yogur natural
- 3 vasos del yogur de harina de avena
- 1 vaso del yogur de aceite suave (yo usé girasol, podéis ponerle uno de oliva sabor suave)
- 1 vaso y medio del yogur de azúcar
- 3 huevos
- 1 sobre de levadura de repostería (15 – 16 grs.)
- ralladura de un limón



PASO 01

Precalentamos el horno a 170°. Se mezclan los huevos, el yogur, el aceite y el azúcar con varillas, si tenéis batidor fantástico.

Se le añade la harina de avena con el royal y la ralladura de limón. Se integra bien y se vierte en vuestro molde favorito engrasado con mantequilla y harina (yo usé uno de plum cake pero podéis usar uno redondo o tipo corona... el que más rabia os de).

PASO 02

PASO 03

Horneamos unos 35 minutos o hasta que al pincharlo el palillo (o lo que uséis) salga limpio. Sacamos del horno, dejamos entibiar y desmoldamos.