



Bizcocho de yogur y frutos rojos

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 230 g de *Yogur griego*
- 120 ml de *Aceite de oliva*
- 1/2 Cucharadita(s) de *Sal*
- 150 g de *Azúcar*
- 2 Ud. de *Huevos*
- 1.5 Cucharadita(s) de *Levadura Royal*
- 1 Ud. de *Raspadura de limón*
- 225 g de *Harina*
- 215 g de *Frutos rojos variados*

Preparación

Paso 1 - Preparar los ingredientes

Precalienta el horno a 170 grados. Lava y seca bien los frutos rojos. En un bol pequeño, mezcla los frutos rojos con un poco de harina para que no se hundan en la mezcla.

Paso 2 - Mezclar ingredientes húmedos

En un recipiente grande, bate los huevos con el azúcar hasta obtener una mezcla homogénea. Añade el yogur griego, el aceite de oliva y la raspadura de limón. Mezcla bien hasta que todos los ingredientes estén incorporados.

Paso 3 - Añadir ingredientes secos

Tamiza la harina junto con la levadura y la sal. Incorpora poco a poco los ingredientes secos a la mezcla húmeda, mezclando suavemente hasta obtener una masa homogénea.

Paso 4 - Añadir los frutos rojos

Agrega los frutos rojos a la masa, los que más te gusten, elígelos tú. Entonces mezcla suavemente con una espátula para distribuirlos de manera uniforme.

Paso 5 - Hornear

Vierte la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado. Hornea en la rejilla central del horno durante unos 60-70 minutos. Para comprobar si está listo, inserta un palillo en el centro del bizcocho; si sale limpio, el bizcocho está hecho.

Paso 6 - Enfriar y servir



Recetus - Bizcocho de yogur y frutos rojos

Tu comunidad de cocina

recetus.com

Deja enfriar el bizcocho en el molde durante unos minutos antes de desmoldarlo. Coloca el bizcocho sobre una rejilla y deja enfriar completamente antes de servir. ¡Disfruta de tu delicioso bizcocho de yogur y frutos rojos!