



BIZCOCHO de yogur

Ingredientes:

	1 yogur natural o griego		1 medida del vaso de yogur con aceite de girasol		2 medidas del vaso de yogur de azúcar
	3 huevos		25 g de mantequilla		1 pizca de sal
	3 medidas del vaso de yogur de harina		1 sobre de levadura		Licor o algún aroma (opcional)

Preparación:

- Mezcle el azúcar con los huevos y una pizca de sal en un recipiente.
- Añada la harina tamizada junto con la levadura a la mezcla y bata todo. Incorpore el yogur y el aceite de girasol. Remueva.
- Unte la olla del AutoCook con la mantequilla y un poco de harina. Vierta la masa dentro y **cierre la tapa**. Seleccione el programa **Hornear** y la opción **Medio**. Ajuste el tiempo a 45 minutos y la temperatura a 160º C.
- Cuando suene la señal, pruebe el corazón del bizcocho con un cuchillo. Si sale seco, el bizcocho está listo, si no es así, añada más tiempo de horneado. Sirva el bizcocho frío con azúcar glas espolvoreado por encima.

RACIONES: 6-8

Programa: Hornear medio

Calorías por ración: 319 kcal

Tiempo de horneado (sin precalentamiento):

AutoCook - 45 min.

AutoCook Pro - 45 min.