

BIZCOCHO DE YOGUR SIN GLUTEN

Ingredientes:

- 1 unidad yogur natural azucarado
- 3 huevos grandes
- 2 Medidas del yogur de Azúcar
- 1 Medida del yogur de Aceite de Oliva
- 3 Medidas del yogur de Harina sin gluten de reposteria (carrefour, alcampo, Mix Dolci - Mix C...)
- 1 sobre de levadura química
- 1 paquete DE PEPITAS DE CHOCOLATE

Preparación:

1. Precalentar el horno a 180 grados con calor abajo. Así suben mejor los bizcochos.
2. Antes de nada, comprobar que el vaso y las cuchillas estén muy limpios y secos. De esta manera el batido de los huevos será mejor y el bizcocho estará más esponjoso.
3. Introducir en el vaso 3 huevos y 2 medidas del yogur de azúcar. Y programar 2 minutos a velocidad 5.
4. Sin abrir la tapa. Añadir por el vocal, el yogur y 1 medida del yogur de aceite de oliva. Y programar 10 segundos a velocidad 5.
5. Añadir por el vocal, 3 medidas de yogur de harina sin gluten y el sobre de levadura y programar 1 minuto a velocidad 5.
6. Vuelca la masa en un molde de silicona (24 cm), previamente engrasado, y añádele un puñado de pepitas de chocolate.
7. Introducir en el horno a media altura durante 35-40 minutos. Pinchar en el centro del bizcocho con un palillo y si sale limpio quiere decir que ya está cocido. Si no es así, seguir horneando hasta que salga limpio.

Fuente: Recetario.es