

BIZCOCHO DE YOGUR

Ingredientes: (para 8 raciones)

- mantequilla , para engrasar el molde
- 300 g harina de repostería, (y un poco más para espolvorear el molde)
- 1 yogur natural, o de limón
- 4 huevos
- 240 g azúcar
- 120 g aceite de girasol
- 1 sobre levadura química
- 1 pellizco sal
- 1 manzana, pelada y cortada en 8 gajos (opcional)

Preparación:

1. **Precaliente el horno a 180°.**
2. Engrase un molde con mantequilla, espolvoree ligeramente con harina y reserve.
3. Ponga en el vaso el yogur, los huevos, el azúcar, el aceite, la harina, la levadura y la sal. Programe **20 segundos, velocidad 5**. Termine de envolver la mezcla con la espátula.
4. Vierta la mezcla en el molde y golpee suavemente sobre la encimera para que la masa se distribuya bien, la superficie quede regular y no se formen burbujas de aire en el bizcocho.
5. Hornee durante 30 minutos aproximadamente.

Sugerencia: Si lo desea, antes de hornear el bizcocho, puede introducir los gajos de manzana repartidos por la masa. Al cortar el bizcocho se verán los trozos de manzana.

Antes de hornear, puede también decorar la superficie del bizcocho con almendras laminadas. También puede espolvorear con azúcar glas cuando ya está horneado y frío.



Receta del Libro Imprescindible de Thermomix TM31.