

Bizcocho casero



Ingredientes:

- 3 huevos
- 1 yogurt (el sabor que más guste)
- 2 medidas de yogurt de azúcar de caña
- 3 medidas de yogurt de harina
- 1/5 medida de yogurt de aceite refinado de girasol
- 1 naranja entera
- 1 sobre de levadura de repostería

Preparación:

Batimos los tres huevos y añadimos el yogurt (en el caso del bizcocho que veis en la imagen el yogurt es de frambuesa), el azúcar, la harina y el aceite.

Al tiempo que añadimos los ingredientes los vamos removiendo para que sea más fácil batirlos posteriormente.

Añadimos la naranja. Para que el bizcocho no nos quede amargo, pelamos la naranja y le echamos toda la cáscara y lo que es la naranja en sí pero evitando la capa blanca.

Batimos todo, echamos la levadura y removemos. (La levadura se añade después de haber batido todo).

Este bizcocho, como cualquier otro, se puede hacer tanto al horno como al gas (vitrocámica no).

Bizcocho casero

- Para hacerlo al gas necesitaremos una cacerola o una sartén profunda: Derretimos mantequilla para que no se pegue y añadimos la mezcla. El truco está en poner el fuego al mínimo pero girado hacia la izquierda porque así el fuego es más bajo aún. Lo dejamos durante una hora y listo.

- Al horno: Precalentamos el horno a 180°. En un molde especial para bizcocho derretimos mantequilla, añadimos la mezcla y dejamos hornear unos 40 o 45 minutos. Para saber si está hecho introducimos un cuchillo y si sale seco está más que listo para comer!