

BIZCOCHO DE YOGURT

- INGREDIENTES:
 - 1 YOGURT(NATURAL, LIMON ...)
 - ACEITE DE OLIVA (1 VASO DE YOGURT)
 - HARINA INTEGRAL O DE REPOSTERIA (3 VASOS DE YOGURT)
 - AZUCAR (2 VASOS DE YOGURT)
 - 1 SOBRE DE LEVADURA EN POLVO
 - 3 HUEVOS

- PREPARACION:
 - **Poner el horno a precalentar a 180 grados.**
 - **Echamos el yogurt en un bol, el azúcar y los huevos. Batimos hasta que quede una masa amarilla.**
 - **Agregar el aceite, la harina y el sobre de levadura. Mezclar todo. Si tamizamos la harina y la levadura mejor.**
 - **Poner en el molde un poco de mantequilla en el fondo y laterales para que no se pegue el bizcocho.**
 - **Por ultimo verter la masa en el molde y meter al horno 35 min a 180 grados.**