

## Bizcocho de yogur y queso fresco

### Ingredientes:

- 1 yogurt natural
- 3 huevos
- 3 medidas de yogurt de harina (de trigo o de repostería)
- 1 medida de yogurt de aceite de girasol
- 1 medida de yogurt de azúcar
- 250 gramos de queso de untar
- 1 sobre de levadura (si la harina es de repostería no hace falta)
- 1 chorrito de medio limón

### Preparación:

En un bol mezclamos los huevos bien batidos con el yogurt, el azúcar, el aceite y el queso fresco. Batir bien hasta que el queso se deshaga y no queden grumitos (no es necesaria batidora, así hacemos brazo, que luego nos vamos a poner finos).

Cuando tengamos una mezcla homogénea, añadimos la harina previamente tamizada con un colador fino (muy importante), añadimos también la levadura si la necesitamos y mezclamos bien, haciendo movimientos circulares.

Cuando tengamos todo bien mezclado añadimos el chorrito de limón. Ya tenemos la mezcla preparada para hornear. Introducimos en nuestro molde (yo recomiendo de silicona), pero también nos sirve cualquier otro. Eso sí, si son de metal o cristal, importante bañar el molde con un poquito de mantequilla o aceite.

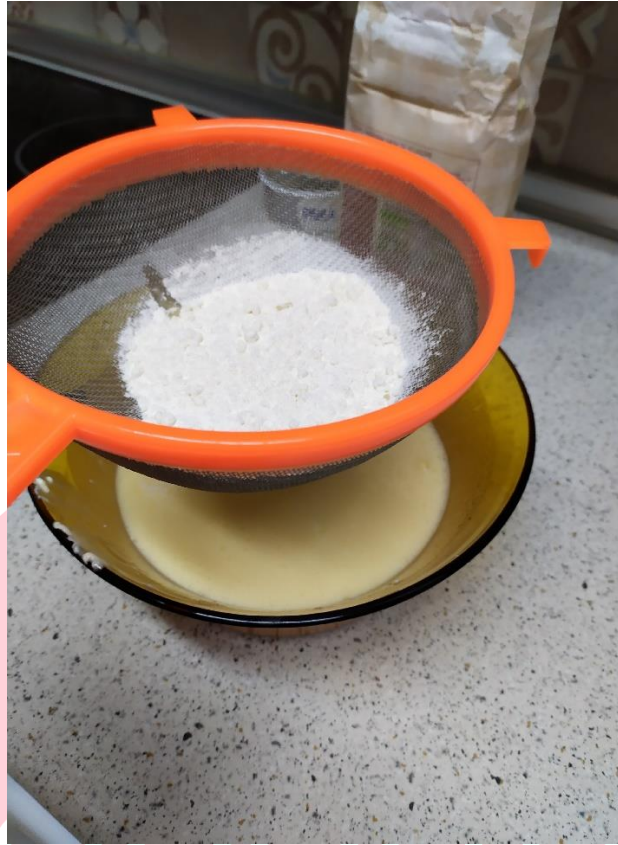
Ahora sí, metemos nuestro bizcocho en el horno y lo tenemos de 40 a 45 minutos (dependiendo de nuestro horno) a 180 grados, por arriba y por abajo.

### Consejos:

- Para comprobar que se ha cocido bien, truco del palillo. Hasta que no salga limpio, no está.
- Desmoldar en frío.

Os dejamos algunas fotos de cómo tiene que ser la elaboración.

¡INTENTA HACERLO TU MISMA@!





identity  
integra