



# bizcochos

## Bizcocho de yogur versión integral

### Ingredientes:

\* Se usa el vaso de yogur para medir

- 5 huevos
- 4 vasos de harina integral
- 3 vasos de azúcar integral de caña
- 2 yogures de limón (125 ml.)
- 1 vaso de aceite de oliva suave
- 1 sobre de levadura royal
- La ralladura de 1 limón
- Un pizca de sal

### Cómo se hace:

1. Enciende **el horno a 150º** con calor arriba y abajo.
2. Separa las claras de las yemas de los huevos y resévalas.
3. Mezcla primero las yemas con el azúcar, las puedes batir con una batidora de barillas hasta obtener una mezcla espumosa.
4. Añade entonces, los yogures, el aceite y la ralladura de limón y vuelve a batir hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados.
5. Tamiza la harina con la levadura e incorpórala a la mezcla removiendo suavemente con una espátula, hasta que esté bien mezclado.
6. Bate las claras a punto de nieve con una pizca de sal. Una vez batidas se las vas añadiendo a la mezcla anterior poco a poco y con movimientos suaves y envolventes intentando que las claras no se bajen demasiado, esto dará aire a la masa.
7. Por último engrasa un molde, vierte la mezcla en el y mete en el horno, hornea durante **1 hora aprox.** (esto dependerá del molde que estés usando y de tu horno, debes ir comprobando el punto).

Sigue todos los consejos de homeado explicados en el *post*.

### Sugerencias:

- \* *Puedes cambiar los ingredientes integrales por normales y el aceite de oliva por aceite de girasol si lo prefieres.*
- \* *Este bizcocho es muy tuneable, puedes añadirle pasas, frutos secos, también puedes usar yogures de otros sabores como coco y enriquecerlo con un poco de coco rallado o también añadir alguna especie como canela.*