



Bizcocho de yogur simplísimo

Descripción

[vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text]El bizcocho de yogur es un gran clásico de las meriendas. De hecho, suele ser uno de los primeros bizcochos que se prepara de niño. Es una receta tan simple que cualquier persona lo puede preparar. Además, se puede adaptar a todos los gustos: vainilla, limón, naranja, chocolate, marmolado, chips de chocolate, sin gluten (se cambia la harina de trigo por premezcla sin gluten), o sin lactosa (usando un yogur de soja). Suelo usar esta receta como base para hacer muffins. El punto muy positivo de este bizcocho, es que no hay que pesar los ingredientes. Todo se mide con el pote de yogur.[/vc_column_text][vc_column width=»2/3?][vc_single_image image=»2881? img_size=»full» onclick=»zoom»][/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Receta del bizcocho de yogur

[/vc_column_text][vc_column][vc_row][vc_row equal_height=»yes» content_placement=»top» css=».vc_custom_1578327110108{background-color: #f0f0f0 !important;}»][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]6-8 pers[/vc_column_text][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Preparación 5 min[/vc_column_text][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Cocción 40 min[/vc_column_text][vc_column width=»1/4?][vc_column_text]Nivel fácil[/vc_column_text][vc_row][vc_row][vc_column width=»1/3?][vc_column_text css=».vc_custom_1586705435749{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Ingredientes

- 1 yogur natural
- 1/2 pote de aceite de girasol
- 2 potes de azúcar
- 3 potes de harina
- 3 huevos
- 1 sobre de levadura (tipo Royal)

Para el glaseado (facultativo)

- 100g de azúcar impalpable (azúcar glas)
- 5 cuchara soperas de agua

[/vc_column_text][/vc_column][vc_column width=»2/3?][vc_column_text]

Paso a paso

1. Precalentar el horno a 170°C.
2. Mezclar en un recipiente el yogur, la levadura y el aceite.
3. Añadir luego el azúcar, los huevos y la harina. Mezclar bien, hasta conseguir una masa homogénea.
4. Untar un molde con mantequilla y ponerle la masa.
5. Hornear por 40 min aproximadamente.
6. Para verificar que está cocido, clavar un cuchillo en el bizcocho. Si la cuchilla sale limpia, significa que el bizcocho está cocido. Sacar del horno y dejar enfriar.
7. Preparar el glaseado: mezcla el azúcar glas con el agua. Untar el glaseado en el bizcocho y dejar endurecer por 30 min.

[/vc_column_text][/vc_column][vc_row][vc_row][vc_column][vc_column_text]

Tips para lograr el bizcocho de yogur

- Para perfumar el bizcocho con limón o naranja, añadir una cuchara sobera de extracto de naranja/limón o cáscara en polvo. El glaseado se puede hacer con zumo de limón o naranja.
- Si quieres hacer un bizcocho marmoleado, una vez la masa este lista, separarla en dos partes iguales en dos fuentes. Para la mitad de chocolate, añadir a la masa 100g de chocolate negro derretido o 2 cucharas de chocolate en polvo. Para la parte de vainilla, agregar una cuchara sobera de extracto de vainilla y agregar una pizca de azafrán, lo hará bien dorado.
- Si lo quieres preparar con chips de chocolate, añadir 150g de chips de chocolate. Yo, lo que hago, es cortar en cubitos 50g de chocolate negro, 50g de chocolate con leche y 50g de blanco.
- Cuando los hago en forma de muffins, les pongo un cuadro de chocolate en el centro, para formar un corazón de chocolate.

[/vc_column_text][/vc_column][/vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column width=»1/6?»][/vc_column][vc_column width=»2/3?»][vc_message message_box_color=»mulled_wine» icon_fontawesome=»fa fa-camera» css=».vc_custom_1578334845364{background-color: #f0f0f0 !important;}»]

Si cocinas recetas del blog, no dudes en sacar fotos al resultado y publicarlas en redes sociales con la mención **@vidaypimienta** o el hashtag **#vidaypimienta**

¡Muchas gracias por tu colaboración y que cocines rico!

[/vc_message][/vc_column][vc_column width=»1/6?»][/vc_column][/vc_row][vc_row content_placement=»middle»][vc_column][vc_separator color=»mulled_wine» border_width=»3? el_width=»50?»][/vc_column][vc_column][vc_masonry_grid post_type=»post» max_items=»-1? style=»lazy» items_per_page=»4? show_filter=»yes» element_width=»3? gap=»10? orderby=»rand» item=»basicGrid_NoAnimation» initial_loading_animation=»none» grid_id=»vc_gid:1586792828801-5e943a20-a2cd-9? taxonomies=»98, 184? filter_source=»category»][/vc_column][/vc_row]

CATEGORY

1. Merienda y snacks
2. Rincón dulce

POST TAG

1. bizcocho
2. clásico

Categoría

1. Merienda y snacks
2. Rincón dulce

Etiquetas

1. bizcocho
2. clásico

Fecha de creación

01/05/2020

Autor

admin

default watermark