

Bizcocho rayado

DescripciÃ³n

default watermark



Un desayuno, merienda o tentempiÃ© perfecto y muy sencillo de hacer, con ingredientes de Â«andar por casaÂ». Resulta un bizcocho sabroso, esponjoso y suave.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 150 gr de azÃºcar blanco.
- 150 gr de yogur natural.
- 160 gr de harina.

- 150 ml de aceite de olivia suave. Puede ser tambiÃ©n de girasol.
- 2 huevos talla L.
- 1 cucharadita de postre de levadura en polvo, tipo Royal.
- 1 cucharadita de postre de vainilla en polvo.
- 3 cucharadas soperas colmadas de cacao en polvo.

PreparaciÃ³n:

Tamizamos con un colador la harina, la levadura y la vainilla, reservamos.

Forramos la base de un molde desmoldable de 22 cm de diÃ¡metro (creo que quedarÃa mejor en uno de 18 cm) con papel de hornear, pincelamos las pareder con aceite y espolvoreamos con harina. Reservamos.

default watermark



En un bol mezclamos bien, con varillas manuales, los huevos, el azÃºcar y el aceite. Incorporamos el yogur, la mezcla de harina, levadura y vainilla y seguimos removiendo hasta obtener una crema homogÃ©nea.

- 
default watermark

- 

Dividimos la crema en partes iguales en dos boles. A uno de ellos le aÃ±adimos el cacao en polvo y mezclamos bien.



Precalentamos el horno, calor arriba y abajo, a 180ÂºC.

Vertemos en el molde un poco de la primera mezcla, en el centro vertemos otro poco de la mezcla de cacao y asÃ sucesivamente hasta terminar con las dos cremas.

- 
default watermark

- 

Horneamos durantye 30 minutos a 180ÂºC, calor arriba y abajo. Pinchamos con un palito y si sale limpio lo tenemos hecho. Una vez frÃo desmoldamos.

Â¡BUEN PROVECHO!

Consejo: Se puede hacer con antelaciÃ³n, una vez frÃo desmoldamos, envolvemos en film transparente y guardamos en un sitio fresco y seco.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Huevos
2. Postres

default watermark

Fecha de creaciÃ³n
noviembre 8, 2019
Autor
admin