



Bizcocho rayado

Descripci3n

default watermark



Un desayuno, merienda o tentempié 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 azúcar blanco.
- 150 gr de yogur natural.
- 160 gr de harina.

- 150 ml de aceite de oliva suave. Puede ser también 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.

Preparación:

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

Forramos la base de un molde desmoldable de 22 cm de diámetro (creo que quedaría mejor en uno de 18 cm) con papel de hornear, pincelamos las paredes con aceite y espolvoreamos con harina. Reservamos.

default watermark



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





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



Precalentamos el horno, calor arriba y abajo, a 180°C.

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





Horneamos durante 30 minutos a 180°C, calor arriba y abajo. Pinchamos con un palito y si sale limpio lo tenemos hecho. Una vez frío desmoldamos.

¡BUEN PROVECHO!

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

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

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

Categorías

1. Huevos
2. Postres

Fecha de creación

noviembre 8, 2019

Autor

admin

default watermark