

Bizcocho



Ingredientes para 6 personas

- 180 gr. de harina
- 80 gr. de azúcar
- ½ sobre de levadura
- 1 yogur
- 3 huevos
- 1 raspadura de limón
- 1 vaso de yogur de aceite

Preparación

- Batir los 3 huevos en un bol grande.
- Añadir los 180 gr de harina y los 80 gr de azúcar y mezclar.
- Echar al bol 1 yogur entero, 1 sobre de levadura y mezclar todo.
- Utilizar el envase del yogur vacío como medida y llenarlo de aceite. Mezclar con el resto de ingredientes.
- Añadir la raspadura de un limón.
- Encender Tortilla Chef y poner el termostato al número 3 y activar el temporizador.
- Verter la masa del bizcocho en Tortilla Chef y cerrar poniendo el cierre de seguridad.

TortillaChef: cocina tortillas de forma fácil

¡Dale la vuelta a la tortilla!

<http://tortillachef.es>

- Cerrar Tortilla Chef con el seguro y dejar cocer el bizcocho durante 15 minutos.
- Dar la vuelta, sin abrir, al bizcocho y acabar la cocción con el termostato al número 3 durante 15 minutos.
- Servir en un plato.
- Decorar al gusto.

¡Buen provecho!