



Bizcocho con nata (Rosario)

Ingredientes:

Huevos: 3

Yogurt natural: 1 y 1/2

Azúcar: 3 medidas del envase del yogurt

Aceite de oliva suave: ½ medida del envase del yogurt

Nata líquida: ½ medida del envase del yogurt

Harina de repostería: 3 medidas del envase del yogurt

Levadura: 1 sobre

Azúcar avainillado: (al gusto y si se quiere)

Preparación:

1. Batimos con las varillas los huevos, el yogurt, el aceite, el azúcar y la nata hasta que esté todo perfectamente mezclado y sin grumos. (Si la batidora no tiene varillas se pueden usar las cuchillas). (Si quieres usar Thermomix: mariposa, 15 segundos y velocidad 3).
2. Se añade la harina y la levadura poco a poco, mejor tamizándola con un colador.
3. Se mezcla todo muy bien hasta que quede una masa homogénea y sin grumos.
4. Untamos un molde (aproximadamente unos circular de 24 cm) con aceite y espolvoreamos harina por encima.
5. Volcamos la masa en el molde y, agarrando por los lados, le damos unos golpes sobre la encimera para impedir que se formen burbujas de aire y conseguir que la masa esté bien repartida dentro del molde.
6. Lo metemos en el horno frío (no precalentado). Lo encendemos arriba y abajo, entre 150º y 160º y horneamos durante 50 minutos o hasta que saquemos la aguja de brocheta limpia completamente.
7. Si se quiere, al sacarlo del horno y en caliente, espolvorear por encima azúcar avainillado.
8. Dejar enfriar.