



BIZCOCHO CON NATA (ROSARIO)

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 15 min 50 min

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.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Bizcocho con nata	Postres y Dulces	01	21-12-2024	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.