



BIZCOCHO DE YOGUR

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Básico 15 min 45 min

Ingredientes

Huevos: 3 unidades
Sal: un pellizco
Azúcar: 250 cc (2 vasos de yogur)
Harina: 375 cc (3 vasos de yogur)
Yogur natural o de limón: 1 unidad (125 cc)
Levadura: 16 gr (1 sobre)
Aceite de oliva: 70 cc (1/2 vaso de yogur)
Limón: ralladura de 1 unidad



Preparación

1. Colocar los 3 huevos en un bol con un pellizco de sal. Los huevos no deben estar fríos para que esponjen mejor.
2. Batir fuertemente con batidora mecánica durante unos 2 minutos hasta que empiecen a esponjarse.
3. Incorporar el azúcar en cuanto los huevos empiecen a esponjar. Continuar batiendo hasta obtener una crema esponjosa donde no se perciban los granos de azúcar al tacto.
4. Añadir la harina, previamente tamizada para airearla y eliminar grumos, poco a poco a la mezcla anterior mientras se sigue montando.
5. Mezclar a mano el yogur, la levadura y el aceite de oliva.
6. Incorporar la ralladura de limón raspando solo la parte externa para evitar el amargor de la parte blanca.
7. Mezclar con batidora de alambre realizando movimientos envolventes suaves para que la masa no baje hasta lograr una mezcla uniforme.
8. Utilizar un molde de 24 cm untado con mantequilla y enharinado, eliminando el exceso de harina. Verter la masa en el molde.
9. Cocer en horno precalentado a 175°C durante 45 minutos.
10. Probar la cocción con una aguja; esta debe salir limpia. Desmoldar en caliente sobre una rejilla para evitar que la mantequilla se solidifique y para que el bizcocho se airee correctamente.

Notas

- Esta receta se convierte en tarta de manzana si se añaden dos manzanas reinetas cortadas finamente a la masa antes de hornear.
- El uso de la rejilla al enfriar impide la formación de mohos por humedad.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Bizcocho de yogur	Postres y Dulces	01	30-09-2025	1 de 1