

## **BIZCOCHO DE YOGURT CON CHOCOLATE**



Para sorprender a la familia a la hora del postre o de una merienda especial, o sencillamente recibir a esos amigos que nos halagan con su visita, esta es una receta fabulosa. Seguramente, al probarla se convierta en una de sus favoritas

### **A cargo de ROSA M. CUBELA**

En la cocina de hoy, por lo general, son las abuelas o abuelos los encargados de preparar las golosinas. Esta que les ofrecemos hoy da la posibilidad de prepararla en familia, y así los más jóvenes se van entrenando. Seguramente les atraerá la idea de degustar un delicioso pastel

### **Ingredientes**

- 1 taza de yogurt natural
- 3 huevos
- 2 tazas de azúcar
- 3 tazas de harina de repostería
- 1 sobre de levadura
- 1 taza de aceite de girasol
- 125 gr de chocolate troceado

### **Preparación**

Primero precaliente el horno a 180°, mientras prepara la masa del bizcocho. En un cuenco eche los huevos, junto con el yogurt y el aceite, y mezcle bien para integrar todo. Añada el azúcar y vuelva a mezclar todo.

Después una la harina de repostería con el sobre de levadura y se lo va añadiendo poco a poco al bol del yogurt con los huevos, el aceite y el azúcar.

Mezcle hasta quedar todo bien integrado, por último añada chocolate y pase la mezcla de bizcocho a un molde para horno con papel vegetal para que no se pegue.

Si desea que quede más esponjoso puede añadirle un chorrito de leche.

Hornear durante 45/50 minutos aproximadamente.