Bizcocho de Fresa

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Ana T

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Baja en calorías
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Si quieres variar los sabores del bizcocho cambia el sirope y el yogurt. Tienes muchas posibilidades

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 100gr de Harina (se puede sustituir por avena)
- Una unidad de Yogurt 0% fresa
- 2 cucharadas de Edulcorante líquido
- 2 unidades de Huevos
- 100gr de Claras
- 1 Sobre de Levadura química
- 2 Cucharadas de Sirope fresa Walden FarmsEn un bol batimos los huevos, las claras y el edulcorante. Cuando esté todo mezclado añadimos poco a poco la

Preparación:

Paso 1
En un bol batimos los huevos, las claras y el edulcorante.

Paso 2
Cuando esté todo mezclado añadimos poco a poco la harina y la levadura.

Paso 3
Por último, agregamos el yogur y el sirope y terminamos de batir todo bien.

Paso 4
En un molde, lo engrasamos con 2 grs de aceite y un pincel para pintar bien el molde.

Paso 5
Vertemos la mezcla y al horno a 175º unos 30-35 minutos, depende del horno de cada uno.

Paso 6

Pinchar con un cuchillo y si sale seco está listo, si no, lo dejáis un ratejo más.