



Bizcocho de Aceite de Oliva: Ideal para tus desayunos y meriendas

Ingredientes (para 4 personas):

- 1 yogur natural o sabor limón (su envase servirá como medidor)
- 1 vaso de yogur de Aceite de Oliva Virgen Extra (tipo Arbequina)
- 3 vaso de yogur de harina para repostería
- 2 vasos de yogur de azúcar
- 3 huevos
- 1 sobre de levadura en polvo (15 gramos aprox.)

Nuestra receta:

1. Precalienta el horno a 150-180 °C.
2. Deposita el contenido del yogur en un recipiente grande para batidora.
3. Enjuaga y seca el envase del yogur para utilizarlo como medidor.
4. Añade en el recipiente los huevos y el azúcar, y bátelo hasta que quede homogéneo.
5. Tamiza la harina antes de añadirla junto con la levadura en polvo.
6. Incorpora la medida de Aceite de Oliva Virgen extra y bate nuevamente la mezcla.
7. Realiza el vertido de la masa resultante en un molde de silicona (o con las paredes impregnadas con mantequilla para evitar que se pegue).
8. Hornea la masa en el horno durante 30 minutos a 180 °C.
9. Comprueba que la masa no ha quedado cruda, pinchando el bizcocho, y déjalo atemperar antes de desmoldarlo para servir.