

DULZEVIA

naturalmente dulce



Bizcocho

INGREDIENTES:

- 3 huevos
- 1 sobre de levadura
- 1 yogur de limón
- 3 medidas de yogur de harina (200 g)
- 15 g de Dulzevia® (sustituyen a 200 g de azúcar)
- 1 medida de yogur de aceite de oliva
- La ralladura de un limón

PREPARACIÓN:

1. Pon todos los ingredientes en un bol. Sigue el orden que se indica en la lista de ingredientes de la receta.
2. Bátelo todo con una batidora eléctrica hasta conseguir una mezcla homogénea.
3. Unta un molde con un poco de mantequilla.
4. Pon la mezcla en el molde y métela en el horno, previamente precalentado a 180 °C, durante 1 hora aprox.
5. Saca el bizcocho y deja que se enfríe.

Listo para la merienda... ¡Que lo disfrutes!