

Bizcocho de chocolate

Ingredientes:

- 1 yogur natural.
- 3 huevos.
- Harina (2 medidas).
- Cacao en polvo (1 medida).
- Azúcar (2 medidas).
- Aceite de girasol (1 medida).
- 1 sobre de levadura en polvo (16 gr).

Preparación:

Pon el horno a precalentar a 180º durante los 10 minutos que vas a tardar en hacer la masa.

Vacía el yogur en un bol para poder utilizar su vaso como medidor desde el primer momento.

Echa en el mismo bol 2 medidas de azúcar, 3 huevos, 2 medidas de harina, 1 medida de cacao en polvo, 1 medida de aceite y el sobre de levadura.

Bátelo todo hasta que quede sin grumos.

Unta el molde con aceite de girasol y echa la masa. Colócalo en el horno a una altura media, a 180º durante unos 30 minutos (haz la prueba del palillo: pincha con un palillo el bizcocho, y si sale sin restos pegados, es que está listo).

