

Concurso "Culturas conectadas"
Modalidad Receta

Ficha de la Receta		Nº receta (a rellenar por la organización):
Título de la receta	BISCOCHO DE YOGURT	
Región y/o país	ESPAÑA	
Ingredientes	1 YOGURT NATURAL SABOR A LIMÓN ACEITE LA MEDIDA DEL YOGURT AZUCAR 2 VECES LA MEDIDA DEL YOGURT HARINA 3 VECES LA MEDIDA DEL YOGURT 3 HUEVOS LEVADURA O ROYAL, RALLADURA DE UN LIMON, MANTEQUIULLA PARA UNTAR EL MOLDE TIEMPO DE COCION 40 MINUTOS, ELABORACION 5 MINUTOS, COCION 35 MINUTOS	
Modo de Elaboración	PREPARACIÓN EN UN BOL PONEMOS EL YOGURT,3 HUEVOS,UNA MEDIDA DE ACEITE Y 2 MEDIDAS DE AZUCAR ,BATIMOS BIEN POR OTRO LADO LA HARINA 3 VASITOS DE LA MEDIDA DEL YOGURT LA LEVADURA Y MOVEMOS PARA QUE SE DISTRIBUYA DE MODO HOMOGENEO,AYUDARLES CON LAS BARILLAS VAMOS INCORPORANDO POCO A POCO LA HARINA SOBRE EL BOL CON EL RESTO DE INGREDIENTES DEJANDO QUE SE FORME UNA MASAMIENTRAS BATIMOS Y AÑADIMOS LA HARINA SEGÚN SE VA INCORPORANDO SI QUEREMOS MAS SABOR CITRICO PONER LA RALLADURA DE UN LIMON PONER EL HORNO A 180 GRADOS SE CALIENTA UNOS 10 MINUTOS UNTAMOS EL MOLDE CON MANTEQUILLA Y HORNEAMOS35 MINUTOS SIN HABRIR EL HORNO PARA QUE NO SE VAJE LA MASA CUANDO SEAN LOS 30 MINUTOS ABRIMOS PARA VER SI ESTA COSIDO METIENDOLO UN CUCHILLO PARA VER SI ESTA LISTO SI SALE LIMPIO ES QUE EL BISCOCHO ESTA LISTO	
Fotografía de la receta (al menos una)		

Cofinanciado por: