

EL PASTEL DE YOGUR

Para hacer este pastel, se necesita:

- 1 yogur natural (el bote vacío hace la dosis)
- 2 botes de azúcar
- 3 botes de harina
- medio bote de aceite (¡no de oliva!)
- 3 huevos
- 10 centilitros de nata líquida
- 1 paquete de levadura química
- 1 aroma (limón, naranja, vainilla, ron...)



Preparación:

Poner el yogur en un recipiente.

En este recipiente, agregar 3 botes de harina, 2 de azúcar y 1 paquete de levadura.

Añadir los 3 huevos, el aceite y la nata.

Después, incorporar el aroma y mezclar bien todos los ingredientes.

Poner esta masa en un molde y cocer el pastel al horno bastante caliente (210°) durante 15 minutos. Bajar la temperatura a 180° y prolongar la cocción durante 40 minutos aproximadamente.

Al final, cuando el pastel se ha levantado mucho y está dorado, mirar si está cocido: introducir la hoja de un cuchillo. Si vuelve a salir seca, esto significa que el pastel está cocido.

Si no, ponerlo un poquito más en el horno.

Nota:

Este pastel es muy, muy fácil de realizar y los niños pueden fácilmente hacerlo.

¡Le gusta a cada uno!

Se come en el desayuno, en la merienda y cuando tenemos un poco de hambre.

¡Buen provecho a todos!

HELENE.