

# Prepara un delicioso bizcocho de yogur con esta receta casera

[ : es ]

Tomado de: Resetas Caseras ||

Lo genial de poder hacer dulces en casa es que siempre quedan más ricos y se pueden hacer de una manera nutritiva y sin conservantes. Es momento de que conozcas el delicioso bizcocho de yogur.



Biscocho

Los bizcochos son un postre que puede tomarse después de comer, aunque también durante la merienda con una buena taza de té. Sin embargo, antes que comprarlos es mejor aprender a prepararlos nosotros mismos. **¿Te animas a elaborar tu primer y delicioso bizcocho de yogur?**

Tendemos a ir a lo fácil. Acercarnos a la tienda que tengamos más cerca y comprar cualquier bizcocho sin tan siquiera atender a los ingredientes con los que fue elaborado.

Por este motivo, te animamos a que pruebes a hacer este delicioso bizcocho de yogur. **Una receta fácil, que se puede realizar en familia** y que incrementará tu interés por realizar otro tipo de recetas similares.

**Algunos ingredientes del delicioso bizcocho de yogur.**

**Antes de preparar este delicioso bizcocho de yogur es importante que escojas bien los ingredientes.** Para ello, nos centraremos en su base: el yogur.

**El yogur que deberás escoger puede ser completamente natural, es decir, sin azúcares.** Pero, también puedes elegir uno que tenga sabor a limón. La razón está en que para esta [receta](#) queremos conseguir un toque sutil de limón.

Otro ingrediente al que deberás prestar atención es la harina de trigo. Existen muchas [alternativas](#) para este ingrediente. Por ejemplo, harina de almendra, de arroz, de garbanzo o de castaña.

Aunque para esta receta de bizcocho de yogur se recomienda la harina de trigo, si deseamos reemplazarla por alguna de las opciones comentadas podemos hacerlo. No obstante, quizás el resultado no sea el esperado.

*Descubre: [¿Cómo hacer un yogur natural en casa fácilmente?](#)*

**La receta de este delicioso bizcocho de yogur**

**Ingredientes:**

- 3 huevos (mejor que no sean pequeños).
- 1 yogur (natural o de limón).
- ½ taza de aceite de girasol (125 ml).
- 2 cucharadas de [ralladura de limón](#) (30 g).
- 3 medidas con el recipiente del yogur de harina.
- 3 medidas con el recipiente del yogur de azúcar.
- 1 cucharada de levadura química (15 g).

**Preparación:**

1. Coge un bol grande en el que añadirás los 3 huevos.
2. Seguidamente, vierte la taza de yogur e integra los ingredientes.
3. Cuando mezcles los huevos y el yogur, **intenta que los movimientos sean circulares y con ritmo.**
4. Tras estos pasos, añade la media taza de [aceite de girasol](#) y azúcar. Repite el mismo procedimiento que en el paso anterior integrando bien todos los ingredientes.
5. Una vez hayas logrado hacer la mezcla, tendrás que incorporar las cucharadas de ralladura de limón. No te olvides de seguir mezclando.
6. Tras realizar estos pasos, tamizarás los ingredientes que aún quedan como la harina de trigo y la levadura química.
7. Utilizarás un bol pequeño para esto y después mezclarás con la preparación que ya tenías previamente lista.
8. **Puedes utilizar una batidora para integrar aún mejor los ingredientes.** Así el resultado del bizcocho será mucho mejor.
9. Mientras hacemos esto, podemos precalentar el horno a 180 grados.
10. Ahora es el momento de coger un molde y verter la mezcla.
11. Introducimos en el horno nuestro bizcocho durante unos 35 o 45 minutos.
12. Pasado ese tiempo, y siempre comprobando cómo evoluciona el bizcocho, podremos retirarlo y dejar que enfríe.

**Trucos para elaborar esta receta**

Lo primero que debes tener en mente para lograr esta receta fabulosa es que **el truco está en hacer bien la mezcla** que posteriormente llevarás al horno.

Por eso, te recomendamos que utilices una batidora para que todos los ingredientes queden bien integrados y obtengas una textura jugosa.

Sin embargo, es necesario tener en cuenta **una serie de consejos que puede que pasemos por alto**, pero que marcarán el resultado de esta receta de yogur:

- Elige los limones preferiblemente si son amarillos.
- Sin importar la cantidad de porciones para el bizcocho que tengas en mente, nunca sobrepases las 2 cucharadas. De hacerlo, amargará la mezcla y podría cuajar el yogur.
- Si no deseas agregar azúcar tradicional o glaseada para decorar, puedes suplantarla con [azúcar moreno](#).
- Es recomendable que precalientes el horno antes de introducir el molde. Si lo calientas tanto por arriba como por debajo conseguirás un bizcocho más esponjoso.

*Descubre: [Bizcocho clásico de chocolate.](#)*

Una vez hayas obtenido un delicioso bizcocho de yogur esponjoso y delicioso es el momento de degustarlo. Te recomendamos que lo pruebes con una infusión bien caliente durante la merienda o a media mañana.

Aunque también **el contraste con el café es muy bueno.** Un [café](#) acompañará a la perfección este delicioso bizcocho.

Te animamos a que elabores este bizcocho de yogur y a que, una vez domines la receta, le añadas elementos que puedan mejorar su sabor y hacerlo único.



Autor: carmen Pedraza

[ : ]