

# Bizcocho de yogur



## Ingredientes

- 1 Yogur natural

### Medido con el recipiente del yogur:

- ½ vaso de margarina Tulipán
- 2 vasos de azúcar
- 3 vasos de harina
- 3 huevos grandes
- ½ sobre de levadura
- 1 cucharadita de azúcar de vainilla

### Para decorar:

- Azúcar glas
- Menta fresca
- Frutos rojos

## Pasos

### Paso 1

En un recipiente vierte el yogur, la margarina Tulipán, los huevos, el azúcar (mezclado con el azúcar de vainilla) y la harina mezclada con la levadura. Bate hasta que quede una mezcla homogénea.

### Paso 2

Engrasa un molde con mantequilla y espolvorea un poco de harina.

### Paso 3

Vierte la masa en el molde y hornea durante 40min. Comprueba la cocción y, si es necesario, hornea unos minutos más.

### Paso 4

Deja enfriar sobre una rejilla. Desmolda y sirve decorado con el azúcar glas, menta fresca, unos frutos rojos o alguna otra decoración a tu gusto.