

BIZCOCHO DE ALMENDRAS

Ingredientes:

- 1 yogur
- 3 huevos
- 1 medida de yogur de aceite
- 2 medidas de yogur de azúcar
- 1 pellizco de sal
- 2 medidas de harina
- 1 sobre de levadura
- 1 medida de yogur de almendra molida
- Opcional, ralladura de limón o 2 gotas de esencia de vainilla



Añadir los ingredientes dejando para el final la harina y la levadura tamizada.

Untamos el molde de mantequilla y espolvoreamos con harina. Tenemos el horno precalentado a 180° durante 15 minutos, ponemos el molde en el horno posición baja y dejamos que se haga durante 45 minutos a 180°. Vigila que cada horno es diferente e intenta no abrir el horno en los primeros 30 minutos para la levadura suba.

Dejamos enfriar antes de desmoldar y ya lo tenemos listo para disfrutar.