

# BIZCOCHO DE FRUTOS SECOS

3 huevos  
1 medida de frutos secos variados  
1 yogur  
1 medida de aceite de girasol  
2 cucharitas café  
2 medidas de azúcar  
1/2 medida de harina integral  
1 medida de harina  
1 sobre de levadura



Encendemos el horno a 180°

Empezamos mezclando los huevos, el azúcar y el yogur. Poco a poco vamos añadiendo el resto de ingredientes líquidos y los frutos secos. Tamizamos las harinas y la levadura e introducimos poco a poco en la mezcla.

Untamos el molde con mantequilla y espolvoreamos de harina.

Añadimos al horno durante 45 minutos aprox.

Dejamos enfriar, desmoldamos y espolvoreamos con azúcar glass.

Si no tenéis harina integral podéis sustituir la 1/2 medida por 1 medida de harina, yo utilizo harina de repostería.

Hay que tamizar las harinas y las levaduras.

Si tenéis azúcar moreno, podéis sustituir 1 medida de azúcar por 1 de azúcar moreno e incluso poner un poco menos.

El café es descafeinado, para dar sabor y humedecer la masa que la harina integral necesita de más líquido.

Los ingredientes siempre a temperatura ambiente.

Puedes utilizar los frutos secos que más te gusten no necesariamente los que yo he utilizado.