Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGETARIANO

Cake de yogur y chocolate

1h · 8 raciones · 404 kcal

Ingredientes

- **220gr** de yogur estilo griego
- **4** claras
- **4** yemas
- **180gr** de azúcar glas
- **150gr** de mantequilla a temperatura ambiente
- **210gr** de harina de repostería
- **16gr** de levadura (1 sobrecito)
- **30gr** de cacao puro en polvo

POR RACIÓN

Proteínas	**8,2 g**
Grasas	**21 g**
Hidratos	**46 g**
Fibra	**2,1 g**

Elaboración

1. Montamos las claras a punto de nieve y reservamos en un bol
2. En otro bol ponemos el azúcar, la mantequilla y mezclamos, agregamos la harina, cacao, levadura y mezclamos de nuevo hasta tener una masa homogénea
3. Incorporamos las claras montadas y mezclamos con unas varillas en movimientos envolventes
4. Vertemos en el molde previamente engrasado con mantequilla, llevamos al horno a 180 grados unos 50-55 min
5. Retiramos, dejamos en el molde unos 10 min, colocamos sobre una rejilla, dejamos enfriar y servimos

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya