la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Pastel de yogur con mermelada de frambuesa

1h · 8 raciones · 460 kcal

Ingredientes

- **1** yogur
- **3** vasos (vaso de yogur) leche
- **1** vaso de azúcar
- **1** vaso de harina de trigo todo uso
- **1** brick pequeño de nata (200 ml)
- **1 sobre** polvos de hornear (tipo Royal)
- **3** huevos
- **250 gr** queso crema
- Mermelada casera de frambuesa

POR RACIÓN

Proteínas	**10 g**
Grasas	**25 g**
Hidratos	**50 g**
Fibra	**0,6 g**

Elaboración

1. Poner todos los ingredientes, menos la mermelada, en un vaso batidor y mezclar hasta obtener una masa homogénea
2. Pasar la masa al molde y poner unas cucharadas de mermelada por toda la superficie
3. Hornear a 160° unos 40/45 minutos
4. Debe estar dorado por encima y temblorosa
5. Apagar el horno y dejar la puerta entreabierta durante 30 minutos más
6. Sacar y dejar enfriar completamente
7. Una vez frío, cubrir y meter en la nevera un mínimo de 2 horas
8. Desmoldar y servir

RECOMENDACIONES

Molde usado de 23 x 23 cm

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos