la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Bizcocho en sandwichera

8 raciones 721 kcal

Ingredientes

- **4** huevos
- **1** yogur
- **1** vaso de aceite de girasol
- **2** vasos de azúcar
- **3** vasos de harina de trigo todo uso
- **1 sobre** polvos de hornear
- Esencia de vainilla (opcional)
- Chispas de chocolate (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	**9,1 g**
Grasas	**35 g**
Hidratos	**97 g**
Fibra	**2 g**

Elaboración

1. Ponemos en un bol los huevos, el yogur, el aceite, el azúcar y batimos hasta integrar
2. Añadimos la harina tamizada
3. Añadimos los polvos de hornear
4. Añadimos la esencia de vainilla (opcional)
5. Precalentamos la sandwichera y engrasamos con un poco de aceite para evitar que se pegue la masa
6. Vertemos la masa sin llenar completamente, para que no salga
7. Dejaremos la masa unos 3 o 4 minutos
8. Podemos añadir chispas de chocolate (opcional)

RECOMENDACIONES

Utilizar el envase del yogur como medida para el resto de ingredientes

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos