HerZechef 👆



POSTRES · VEGETARIANO

Mona de pascua

8 raciones 408 kcal

Ingredientes

- **1** yogur
- **3** huevos
- **1** vasito de yogur de aceite de girasol
- **1** vasito de yogur de azúcar
- **3** vasitos de yogur de harina
- **1 sobre** de impulsor químico
- Ralladura de limón
- Confitura de fresa
- **200 gr** de chocolate
- **1 cucharada** de aceite de oliva

POR RACIÓN

Proteínas	6,6 g
Grasas	27 g
Hidratos	37 g
Fibra	1,2 g

Elaboración

1. En un bol, poner un yogur entero, tres huevos, un vasito de yogur de aceite de girasol y un vasito de yogur de azúcar, y batirlo todo
2. En otro bol, mezclar tres vasitos de yogur de harina de trigo y un sobre entero de impulsor químico
3. Tamizar todo encima de la mezcla anterior y mezclar con movimientos envolventes hasta que no quede ningún grumo
4. Añadir la ralladura de limón y volcar la mezcla en un molde previamente untado con mantequilla y harina
5. Hornear con el horno precalentado a 180 grados durante 35 minutos
6. Cortar el bizcocho por la mitad y rellenar con confitura de fresa
7. Derretir el chocolate en el microondas, añadir una cucharada de aceite de girasol y volcarlo sobre el bizcocho hasta cubrirlo por completo
8. Reservar en el frigorífico hasta que la cobertura endurezca
9. Decorar la mona con un conejito de Pascua, unos pollitos o lo que se quiera

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto