Maria



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bizcocho de avena, dátiles y yogur griego

30min · 10 raciones · 169 kcal

Ingredientes

- **5** huevos
- **2** yogures griegos (150 g c/u)
- **7**-8 dátiles sin hueso
- **150 g** harina de avena
- **1 pizca** de sal
- **1** cdita esencia de vainilla
- **1 sobre** levadura química (16 g)
- **70 g** pepitas de chocolate

POR RACIÓN

Proteínas	**7,5 g**
Grasas	**6,4 g**
Hidratos	**21 g**
Fibra	**2,6 g**

Elaboración

1. Hidratar los dátiles y triturarlos con los yogures
2. Batir los huevos
3. Añadir los huevos y la vainilla, y mezclar
4. Incorporar la harina, la sal y la levadura
5. Agregar las pepitas de chocolate
6. Hornear a 190 °C durante 30 minutos

RECOMENDACIONES

Queda esponjoso, sin azúcar añadido y está buenísimo.

Hecho con CookNest