

MURIALIDADES

PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bizcocho de fresas

45min · 8 raciones · 222 kcal

Ingredientes

- 4 huevos
- 200 gr harina integral
- 8 gr levadura química
- 50 ml aceite de coco
- 100 ml leche desnatada
- 1 cucharada stevia
- Fresas troceadas
- Almendras picadas (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	8,4 g
Grasas	12 g
Hidratos	23 g
Fibra	4,1 g

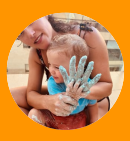
Elaboración

1. Encender el horno a 180 grados para precalentarlo
2. Batir todo en un bol: primero los huevos, la stevia, el aceite de coco y la leche, y después la harina y la levadura tamizadas
3. Preparar un molde con papel de horno y añadir la mezcla
4. Por encima echar las fresas y la almendra (si se prefiere, la almendra se puede integrar dentro de la mezcla del bizcocho)
5. Hornear 40/50 minutos a 180 grados (dependiendo de cada horno)
6. Sacar y disfrutar

RECOMENDACIONES

Idea para aprovechar fresas demasiado blandas.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de MURIALIDADES
cooknest.app/@murialidades · Instagram @murialidades