

BIZCOCHO DE CHOCOLATE



Ingredientes:

- 1 yogur (sin lactosa)
- 1 cucharada margarina (sin lactosa)
- 2 medidas azúcar
- 3 huevos
- 1,5 medidas harina
- 1,5 medidas “paladín” (cacao)
- 1 cucharadita levadura (royal)
- Frutos secos, semillas, pepitas de chocolate....

NOTA: Las medidas que salen en los ingredientes, corresponden a botes de yogur. Así, una medida de azúcar, significa un bote de yogur lleno de azúcar, etc.

En un bol echar el yogur y la margarina. Mezclar muy bien, hasta que se disuelva la margarina completamente. Añadir el azúcar poco a poco y mezclar constantemente.

Añadirle las yemas de los huevos de una en una sin parar de mezclar. Añadirle 2 de las 3 medidas de harina tamizadas, poco a poco y mezclando todo el rato, para que no queden grumos. A la última medida de harina mezclarle la levadura en el bote. Después, añadirla tamizada como las otras dos medidas y mezclando constantemente.

Levantar las claras de huevo a punto de nieve, y cuando la otra masa esté preparada, añadirle las claras poco a poco y con mucho cuidado, haciendo movimientos envolventes y mezclando con una "lengua" de cocina.

Cuando todo este mezclado, se le pueden añadir tropezos (frutos secos, semillas, trocitos de chocolate...). Después, ponerlo en un molde de bizcocho y hornearlo a 170°C unos 40 minutos, hasta que metiendo un cuchillo este salga limpio. Tened mucho cuidado de no abrir el horno al principio de la cocción, porque sino se puede caer el bizcocho.