



BIZCOCHO INTEGRAL CON ARÁNDANOS

Ingredientes

- 75 g de arándanos
- 1 yogur natural (su vaso nos sirve de medida para otros ingredientes)
- 3 huevos
- 1 vaso de aceite de oliva
- 1 ½ vasos de azúcar
- 4 vasos de harina integral de trigo
- 8 g de levadura en polvo

Preparación

- 1º.** Precalentamos el horno a 170º.
- 2º.** Echamos en un bol el yogurt, los huevos, el aceite y el azúcar. Batimos hasta que la masa sea homogénea.
- 3º.** Para que no queden grumos, vamos añadiendo poco a poco y mejor con la ayuda de un tamizador o un colador, la harina y la levadura.
- 4º.** Una vez bien batido, colocamos la masa en nuestro molde y añadimos los arándanos hundiéndolos un poquito con la ayuda de un tenedor y procurando disponerlos de un modo más o menos uniforme.
- 5º.** El bizcocho debería estar listo en unos 45 min, cuando lo pinchemos con una cuchillo y el filo salga limpio.

WWW.CAMPOBERRY.COM/