



INGREDIENTES:

- 1 yogur natural o de limón
- 4 huevos
- 240 gramos de azúcar
- 120 gramos de aceite de girasol o de oliva suave
- 300 gramos harina de repostería
- 1 sobre de levadura en polvo de repostería
- 1 pellizco de sal
- 1 molde de 24 centímetros mejor desmontable
- un poco de mantequilla a temperatura ambiente y harina para engrasar y espolvorear el molde
- un trozo de papel de hornear
- azúcar en polvo para espolvorear por encima y decorar (opcional)



ELABORACION:

1. Si el molde es desmontable pillar un trozo de papel vegetal entre la base y el aro, y sea cual sea untarlo con mantequilla flojita y espolvorearlo con un poco de harina, sacudirlo para quitar el exceso de esta. Reservar.
2. Poner en el vaso el yogurt, los huevos, el azúcar, el aceite, la harina, la levadura y la sal.
3. **Programar 20 segundos a velocidad 5.** Terminar de envolver con ayuda de la espátula.
4. Precalentar el horno a 200 grados durante 10 minutos calor arriba y abajo, poniendo un recipiente de agua en una rejilla abajo, para que el horno tenga humedad, y todo esté más jugoso, como siempre que metamos panes y biscochos)
5. Volcar la mezcla en el molde que tenemos preparado repartiéndola bien que no queden

burbujas de aire en el bizcocho (yo le suelo poner papel de aluminio por fuera del molde desmontable por si se escapa algo de masa)

6. Bajar el horno a 180 grados y cocer el bizcocho durante unos 30 minutos (la duración dependerá de la potencia de nuestro horno).

7. Cuando acabe el horno, **no** abrirlo dejarlo cerrado 5 minutos, y transcurridos estos, entreabrirlo y **dejarlo así otros 5 minutos más**, después lo abrimos y **esp**
eramos un par de minutos más
(todo este proceso lo hacemos, para que **no**
se nos baje el bizcocho, con el cambio de temperatura, y ya lo sacamos, lo dejamos enfriar un rato antes de desmoldarlo para que no se rompa.

Este bizcocho está riquísimo y es el de toda la vida que hacían nuestras abuelas.