



INGREDIENTES:

- 125 gramos de azúcar
- 4 huevos
- 1 yogur natural
- 125 gramos de aceite de oliva suave
- ½ bote de nocilla grande
- 1 sobre de lavadura en polvo de repostería Royal o el Canario
- 150 gramos de harina de repostería

- 150 gramos de harina Maicena
- 3 cucharadas grandes (soperas) de canela en polvo
- azúcar para espolvorear
- un molde desmontable de 24 centímetros.

ELABORACION:

1. Poner en el vaso de Thermomix el los huevos y el azúcar y **batir 2 minutos a velocidad 2**. Seguidamente incorporar el yogur, el aceite y **programar 1 minuto a temperatura 37 grados velocidad 3**.
2. Añadir las harinas, la canela y la levadura y **batir 20 ó 30 segundos a velocidad 6**.
3. Verter la mezcla en un molde redondo de 24 centímetros, untado con mantequilla y ligeramente espolvoreado con harina (yo me gusta pillar un trozo de papel de horno entre el aro y la base y lo sujeto con su cierre).
4. Precalentar el horno a 180 grados durante unos 10 minutos con calor arriba y abajo.
5. (Yo en los bizcochos me gusta poner un recipiente con agua sobre una rejilla en la parte de abajo ya desde que cuando lo precalentamos para que tenga humedad y salgan más jugosos)

6. Echamos en el molde la masa y mientras reposa un poquito, ponemos la mitad de la nocilla (el grande) en un bol o recipiente en el microondas unos 20 o 30 segundos para que quede mas ligera pero **NO LIQUIDA**, hay que ir vigilando, se pretende que no esté tan espesa solo.

7. Una vez conseguida la textura deseada echarla por encima de la masa del bizcocho a hilos gruesitos y seguidamente con una cuchara mezclar un poco esos hilos haciendo un zig-zag para que queden unos dibujos al mezclarse con la masa y la nocilla se mezclara y entrará un pelín dentro la masa y así al cortarse el bizcocho no solo estará la nocilla en la superficie si no también se verá que ha entrado un poco en la masa. Espolvorear con azúcar y ya a cocer.

8. Meter en el horno unos 30 ó 35 minutos a 170 grados,(el tiempo como siempre va a depender de la fuerza de nuestro horno).

9. Comprobar que está cocido metiendo un palillo o la punta del cuchillo hasta que salga limpio, aunque siempre saldrá con algo de nocilla).

10. No abrir de golpe el horno si no primero solo un poco unos minutos y después del todo otro par de minutos y después sacarlo (si lo sacamos rápido el cambio de temperatura lo bajaría).

11. Cuando esté frío estará listo para comer y disfrutar de el.

Está muy rico!

Esta imagen superior no es mía de momento si no del Blog tocameelmondondo.com