

QUEQUE DE YOGURT

Ingredientes:

- 250 gramos de harina de trigo integral
- 5 sachets de Natuvia
- 3 huevos
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 yogurt natural sin azúcar
- 1 sobre de levadura en polvo
- Mantequilla
- Ralladura de limón

Preparación:

Separá las claras de las yemas de los 3 huevos. En un bol mezclamos los 5 sachets de Natuvia con las claras de los huevos y batimos hasta que queden a punto de nieve. En otro bol, añadimos las yemas de los huevos, el yogurt natural y las 2 cucharadas de aceite de oliva, batí hasta que quede todo bien mezclado. Añadí a este bol 1 sobre de levadura en polvo y 250 gramos de harina de trigo integral. Batí nuevamente hasta que se mezcle para añadir la ralladura de limón y seguí batiendo hasta que la masa sea consistente. En el bol de las claras de los huevos a punto de nieve y Natuvia, añadí la mezcla a la masa ya consistente y removí hasta que quede una masa con textura homogénea. Precalentá el horno durante 15 o 20 minutos. Engrasá el molde con mantequilla y harina y añadí la masa del queque de yogurt. Ahora meté el molde en el horno durante 40 minutos a 180° y listo.

