



## Bizcocho de yogur + magdalenas caseras



### Ingredientes:

- 3 huevos
- 3 vasos pequeños de azúcar
- 1 yogurt o un vaso pequeño de leche
- 1 sobre de levadura
- 4 vasos pequeños de harina
- 3 cucharadas de coñac o cointreau
- 75 gr. de mantequilla (o un vaso pequeño de aceite de oliva)
- ralladura de limón

### Indicaciones:

1. Se batan los huevos junto con el azúcar.
2. Se añade el yogurt o el vaso de leche.
3. Se echa el licor (ya sea coñac o cointreau) y la mantequilla, la cual anteriormente se ha derretido en el microondas o en la sartén.
4. Se mezcla todo bien y se le añade la harina, la levadura y la ralladura de limón.
5. Se unta el molde con un poco de aceite o mantequilla y se espolvorea harina o pan rallado para que no se pegue.
6. Preparar el horno para levantar masas a una temperatura de 170° C.

Tiempo de cocción: 45 minutos (depende de cada horno).

**NOTA:** Con esta misma masa podemos hacer magdalenas. Con un par de cucharas, rellena los moldes, decora con piñones y vainilla azucarada. Méte las en el horno junto con el bizcocho. Seguramente, al haber repartido la masa entre el bizcocho y las magdalenas, se hará todo mucho antes. Contrólalo para que no se queme.

**CONSEJO:** Para ver si el bizcocho está hecho, se pincha con una aguja o un palillo y si éstos salen limpios, es decir, si la masa no se ha quedado pegada en ellos, eso es que el bizcocho ya está listo. En caso de que salga masa pegada debes dejar que se haga un poquito más.