

RECETA SECRETA DE BIZCOCHO DE YOGUR

Una antigua receta de yogur se encontró en el viejo escritorio de un restaurante construido en el año 1895. Se trata de la exitosa receta secreta de bizcocho de yogur de la abuela Gertrudis, la tataratatarabuela del dueño del restaurante.

El problema es que la receta es secreta, está en unidades de medida que los dueños del restaurante no saben descifrar.



¡Ayúdales a traducir la receta de la abuela Gertrudis y haz el mejor bizcocho de la historia!

Ingredientes:

Huevos (con cáscara): 2020 dg		g
Azúcar: 0,225 Kg		g
Harina: 2,50 Hg		g
Levadura química: 16 000 mg		g
Aceite de girasol: 7 dag		g
Yogur: 12 500 cg		g
Esencia de vainilla (opcional): 15 g		g



RECETA SECRETA DE BIZCOCHO DE YOGUR

¡Enhorabuena!

Has conseguido descifrar la receta de la abuela Gertrudis, es el momento de cocinar y disfrutar de un rico bizcocho de yogur para merendar.

Elaboración:

- 1º. Enharina un molde para bizcochos y, con la ayuda de un adulto, precalienta el horno con calor por arriba y por abajo a 180°C.
- 2º. Echa los huevos en un bol y bátelos con energía.
- 3º. Añade el azúcar y sigue batiendo hasta obtener una crema blanquecina.
- 4º. Añade el yogur, la esencia de vainilla y el aceite.
- 5º. Bate bien hasta que esté todo perfectamente integrado.
- 6º. Mezcla la harina y la levadura química y añádelo a la masa.
- 7º. Bate hasta que todos los ingredientes se integren, hazlo suavemente y durante el menor tiempo posible.
- 8º. Si quieres, puedes añadir en este momento chispas, fideos o trocitos de chocolate. Mezcla bien con una cuchara, sin batir.
- 9º. Con la ayuda de un adulto, introduce el molde en el horno a 180° durante unos 30 minutos.
- 10º Pasado el tiempo, con ayuda de un adulto, pincha el bizcocho con un palillo, si sale seco, el bizcocho está listo. Sácalo del horno y déjalo enfriar unos 10 minutos antes de desmoldar.
- 11º. Espolvorea un poquito de azúcar glass y quedará espectacular.

