

Pastel De Yogur

Ingredientes

para la masa

3 huevos
200 g de azúcar moreno
1 yogur
80 g de margarina derretida (o mantequilla derretida)
200 g de harina
1/2 paquete de levadura en polvo

para el perfume

Chocolat myrtille :

1 plaque de 100 g de chocolat noir Poulain coupée en morceaux (chocolate chips)
100 g de myrtilles surgelées
Ce parfum va très bien pour des muffins : il suffit de répartir la pâte à gâteau dans 12 barquettes à muffins.

Pomme cannelle

2 pommes épluchées et coupées en morceaux
De la cannelle en poudre

Poire chocolat

2 poires épluchées et coupées en morceaux
1 plaque de 100 g de chocolat noir Poulain coupée en morceaux

Preparación

Batir los huevos con el azúcar hasta que se pongan blancos.
Agregue los demás ingredientes en el orden indicado.
Los ingredientes aromatizantes se deben agregar al final y se deben mezclar suavemente para no aplastar la fruta.

Preparar el molde: untar el interior con aceite (nosotros usaremos papel de cocina), luego verter de 2 a 3 cucharadas de azúcar glass y distribuir el azúcar por toda la superficie agitando el molde.

Hornee en horno caliente (200°C = 400°F) durante aproximadamente 20 minutos. O 27 minutos a 180°C.

Recordatorio: El choque térmico favorece la acción de la levadura. Para un bizcocho aún más esponjoso, puedes dejar reposar la masa durante 30 minutos en el frigorífico (opcional).