Receta de Bizcocho de Fresas

14 Mar 2015

Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de este rico bizcocho de fresas que además de ser muy sano porque es casero, tiene un rico sabor a estas exquisitas frutas que son las fresas, espero que os guste a tod@s.

Ingredientes

- Huevos (tres)
- Azúcar (180grs)
- Levadura (un sobre)
- Harina (200grs)
- Yogur desnatado (uno)
- Aceite de girasol (30ml)
- Fresas frescas (cantidad según gusto)

Modo de Preparación

1. En un bol poner el aceite y el azúcar y batirlo bien
2. Añadir los huevos de uno en uno y batir hasta que estén bien mezclados
3. En otro bol, mezclar la harina con la levadura y reservar
4. Añadir el yogur a la mezcla de huevos y volver a batir
5. Juntar todos los ingredientes y mezclar bien para que no se formen grumos
6. Añadir las fresa partidas en trocitos
7. Precalentar el horno a 180º
8. Untar un molde con mantequilla y volcar la mezcla preparada
9. Hornear unos cuarenta minutos hasta que al pinchar con un palillo, este salga limpio
10. Dejar enfriar, desmoldar y servir con un buen café y.....buen provecho!!!