

Bizcocho casero, para hacer repostería en casa

Estos días tan difíciles de confinamiento que estamos pasando, pueden ser una buena oportunidad para hacer repostería en casa, os podemos asegurar que la repostería casera es muy gratificante. Nosotras la teníamos un poco abandonada y durante estos días hemos hecho este bizcocho casero varias veces hasta que nos ha salido de lujo para poder hacerle una buena fotografía, y así compartirlo con vosotros. La receta clásica lleva harina de trigo, pero en este caso le hemos puesto harina de espelta integral y de trigo sarraceno, y sale igual de rico que de la forma convencional, así que podéis hacerlo como más os guste. Si le ponéis harina de trigo simplemente hay que sustituir las tres medidas de yogur de las otras dos harinas por las de trigo y ya está, lo demás es todo igual. Nosotras lo hemos tomado para desayunar acompañado de un buen café mañanero o para merendar con algunas frutas de temporada. Os deseamos lo mejor en estos días tan difíciles. ¡Hasta pronto!

Ingredientes

3 huevos

1 yogur natural o de limón

2 medidas de yogur de harina de espelta integral

1 medida de yogur de harina de trigo sarraceno

2 medidas de yogur de azúcar

1 medida de yogur de Aceite de Oliva virgen extra

La ralladura de 1 limón

El zumo de 1 limón

1 sobre de levadura Royal

Preparación del Bizcocho casero

En un bol pequeño echamos el yogur y el azúcar y lo mezclamos muy bien. Reservamos

En un bol grande batimos los huevos y los mezclamos muy bien con los demás ingredientes utilizando una varilla, manualmente (como lo hice yo) o con una varilla eléctrica. También le agregamos la mezcla que tenemos reservada en el bol pequeño. Es aconsejable echarle la medida de aceite en último lugar. Cuando esté bien hecha la mezcla lo dejamos reposar unos minutos, durante los cuales precalentamos el horno y preparamos el molde para hornear.

Engrasamos bien el molde con mantequilla hasta que quede bien cubierto por todas partes, incluidas las esquinas. Después, tamizamos harina sobre él, también hasta que quede bien cubierto de harina. Por último, lo ponemos bocabajo para que suelte el exceso de harina.

Finalmente, vertemos la mezcla del bizcocho en el molde y lo horneamos a 180 °C durante 35-40 minutos, hasta que este doradito y comprobemos con un palito que está bien hecho por dentro.

Si os gustan estas recetas caseras de repostería, os recomendamos nuestras [Galletas caseras de avena.](#)]