



Sencillos, Naturales y... ¡Hechos por tí!

## Bizcocho de Manzana



### Ingredientes (para 4 personas)

1 yogur natural*	1 cucharadita de mantequilla
1 medida de aceite de oliva	3 huevos
1 medida de azúcar moreno	2 manzanas
3 medidas de harina	Nata para decorar
1 sobre de levadura en polvo	

### Paso a paso

- 1** Mezclar en un bol el yogur, el aceite, la harina y el azúcar. Batir los huevos aparte y añadir a la mezcla anterior. Añadir la levadura y pasar todo por la batidora. Añadir las manzanas peladas, sin corazón y cortadas en láminas finas.
- 2** Encender el horno a 200°C. Preparar un molde untado con mantequilla y harina espolvoreada, y añadir la masa preparada. Bajar el horno a 180°C y hornear la masa de 40 a 45 minutos.
- 3** Sacar, dejar templar y desmoldar. Servir decorado con un poco de nata.

\* Será la medida para el resto de ingredientes