



BIZCOCHO CON MERMELADA

INGREDIENTES PARA 8 COMENSALES

- 125 g de yogur natural
- 400 g de harina
- 200 g de azúcar
- 3 unidades de huevo
- 1 unidad de levadura
- 1 unidad de limon
- 80 g de aceite de oliva
- 120 g de mermelada

LA PREPARACIÓN

- Batir los huevos. Añadir el azúcar y mezclar.
- Añadir la harina, la ralladura del limón y el aceite. Mezclar bien e incorporar la levadura.
- Poner la mezcla en un molde engrasado. Introducir en el horno previamente calentado hasta que el bizcocho quede dorado por fuera (de 40 a 50 minutos).
- Desmoldar cuando esté frío.
- Abrir por la mitad el bizcocho y rellenarlo con la mermelada.
- Se pueden hacer varias capas de mermelada según el grosor del bizcocho.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 71.1 g	Grasas 13.4 g
Kcal 444	Proteínas 8.5 g