



### Ingredientes:

- 1 yogurt natural (guardamos el envase para las medidas -125gr-)
- 3 huevos
- 1 medida de yogur de aceite de girasol (110 gr)
- 2 medidas de yogur de azúcar ( 220 gr)
- 3 medidas de yogur de harina (210 gr)
- ½ medida de yogur de nesquik o colacao (100 gr)
- 1 sobre de levadura (16gr)
- 1 puñado de pepitas de chocolate al gusto
- Mantequilla para engrasar el molde

### Preparación:

1. Calentamos el horno a **170° con calor arriba y abajo.**
2. **Ponemos la mariposa** y echamos el yogur, los huevos y el azúcar.  
**Programamos 4 minutos, velocidad 4.**
3. **Quitamos la mariposa** y echamos el **aceite de GIRASOL**, *no de oliva pues daría al bizcocho un sabor fuerte. Mezclamos 4 segundos en velocidad 4.*
4. Tamizamos en un bol la harina con la levadura y el cacao y echamos en el vaso. Mezclamos **10 segundos en velocidad 5.** Echamos las pepitas y removemos con la espátula.
5. Engrasamos un molde con mantequilla y vertemos la mezcla anterior. Vale en molde rectangular, redondo, circular.... Levantamos el molde unos centímetros y dejamos caer sobre plano para asentar la masa y quitarles las burbujas que se hayan podido formar al verter la masa.
6. **Horneamos a 170° durante 35-40 minutos.** Pinchamos con una brocheta (mejor de madera) y si sale seca es que está listo, si sale húmeda lo dejamos unos minutos más.
7. Desmoldamos y espolvoreamos con azúcar glass.