



BIZCOCHO DE UVA



Tiempo de preparación: 1 hora



Grado de dificultad: bajo

16



Ingredientes:

- 160 g de uva
- 1 yogur
- 3 huevos
- 1 sobre de levadura
- 2 medidas del envase de yogur de harina
- 1 medida del envase de yogur de aceite de girasol
- 1 medida del envase de yogur de azúcar (opcional)
- Canela molida (opcional)



Preparación:

1. Precalentar el horno a 180 °C, con calor desde abajo.
2. Escaldar los granos de uva para poder quitarles la piel y las pepitas.
3. Batir todos los ingredientes juntos hasta que no queden grumos.
4. Colocar la masa en el molde. Para que el bizcocho no se pegue y sea fácil desmoldarlo, unta el molde con aceite y espolvoréalo con harina.
5. Hornear durante 45 minutos, colocando el molde en el centro del horno. Para saber si está cocido, puedes clavar un cuchillo y este debe salir limpio.