



Bizcocho con jengibre

Ingredientes

- 3 huevos
- 1 yogur
- 1 medida del envase de yogur de aceite de oliva
- 2 medidas de yogur de azúcar
- 3 medidas de yogur de harina
- 1 sobre de levadura
- 1 cucharadita de café rasada de jengibre en polvo
- 1/2 cucharadita de café de clavo en polvo
- 1 cucharadita de café de canela en polvo
- 4 cucharadas soperas de azúcar glas
- mantequilla y un poco de harina para engrasar el molde

Preparación

Poner los huevos en un bol y añadirles el azúcar .

Batir con unas varillas hasta que los huevos queden blanquecinos y aumenten el tamaño .

Añadir sin dejar de batir el aceite y el yogur .

Tamizar la harina con la levadura e ir incorporando sin dejar de batir a la masa .

Añadir el jengibre, clavo y canela .

Untar un molde con aceite y espolvorearlo con la harina .

Verter la mezcla en el molde .

Meter en el horno precalentado a 180° durante 40 minutos (comprobar si está bien hecho pinchando con una varilla y comprobando que salga limpia) .

Sacar del horno y dejar enfriar antes de desmoldar .

Espolvorear por encima con el azúcar glas .

.