



BIZCOCHO DE YOGUR DE OVEJA Y POMELO SIN AZÚCAR

Patricia Tena @tictacymmy

INGREDIENTES (6 RACIONES)

- 2 yogures naturales de leche de oveja de Goshua
- 8 dátiles Medjoul
- 3 huevos
- 1 pomelo
- 140 g de aceite de oliva virgen
- 250 g de harina de avena
- 15 g de levadura química
- 1 mandarina (opcional)



PREPARACIÓN

- 1 | Comienza picando los yogures de Goshua junto con los dátiles hasta que se integren en una masa homogénea. Reserva.
- 2 | Bate los huevos junto con la ralladura de pomelo. Continúa hasta que estos doblen su volumen.
- 3 | Integra la mezcla anterior de yogur y dátiles.
- 4 | Añade el aceite y vuelve a batir.
- 5 | Tamiza sobre la masa la harina de avena y la levadura.
- 6 | Mezcla hasta conseguir una masa sin grumos.
- 7 | Forra la base de tu molde desmontable con papel vegetal y sirve toda la masa sobre él. Alisa la superficie.
- 8 | Corta rodajas del pomelo que rallamos y ponlas sobre la masa. Puedes poner otras rodajas de cítricos como yo en este caso mandarina.
- 9 | Hornea a 180° durante 35 o 40 minutos o hasta que cuando introduzcas un palito, salga seco.



Productos Goshua
Yogur Natural de Oveja