

Bizcocho jugoso de melocotón

Cocina en Video

Recetas sencillas pero muy sabrosas



Aquí tenéis una receta del bizcocho con fruta en este caso melocotón. En esta receta lo acompañamos de un melocoton que le da un toque muy jugoso y que junto a su agradable sabor, hace que este pastel esté delicioso.



Dedicación : 5 minutos

Cocción : 30 minutos

Cantidad : 4-6 raciones

Ingredientes:

- 3 huevos medianos
- 1 yogurt (125 ml)
- 140 g de azúcar
- 70 ml de aceite de oliva
- 150 g de harina de repostería
- 1 sobre de levadura en polvo =16 grs
- 60 ml de almibar de melocotón
- 2 mitades de melocoton en almibar
- 1 papel de hornear

- 1 Ponemos a **precalentar el horno** a 180°C y ponemos todos los ingredientes medidos encima de nuestra mesa de trabajo.
- 2 En un bol batimos los **huevos** con el **azúcar**. Echamos el **yogurt**, el **aceite de oliva**, mezclamos bien, y sin batidora eléctrica con una espátula o cuchara vamos incorporando la **harina** pasada por un colador (tamizada) mezclada con la **levadura**. Luego mezclamos el **almíbar de melocotón** y removemos hasta que esté bien mezclados los ingredientes.
- 3 Untamos el molde con mantequilla o margarina y espolvoreamos un poco de harina, o bien, ponemos **papel de hornear** sobre el molde y ya no tenemos que untarle mantequilla.
- 4 **Vertemos** la mezcla en el molde y vamos incorporando las **mitades de melocotón** en almibar cortado en gajos.
- 5 **Horneamos** unos **30 minutos a 180°C**, hasta que al pincharlo no manche. Si todavía sale mojado la dejaremos 5 ó 10 minutos más, ya que esto dependerá del molde que utilicemos.

más recetas en **Cen** - **Cocina en video .com**