



pastel de chocolate y yogur

Ingredientes para un
molde de 18 cm de diámetro:

bizcocho:

170 gr de yogur griego (un bote y medio)

1 huevo L

100 gr de azúcar blanca

100 gr de panela

150 ml de café

1 cucharadita de aroma de vainilla

140 gr de harina

40 gr de cacao en polvo 0% M.G.

1 cucharadita de bicarbonato

1/2 cucharadita de levadura química

cobertura:

200 gr de chocolate postres

200 gr de nata para montar

Preparación:

bizcocho:

Precalentamos el horno a 180°.

Mezclamos en un bol los ingredientes sólidos, es decir, harina, cacao, levadura química y bicarbonato. Reservamos.

En otro bol batimos el yogur griego junto con el huevo y los dos tipos de azúcar, blanca y panela. Cuando tengamos una mezcla uniforme, añadimos la vainilla y el café frío o templado.

Finalmente, incorporamos los ingredientes sólidos.

Engrasamos el molde y horneamos a 180° durante 25 minutos. Dejamos enfriar.

cobertura:

En un cazo calentamos la nata junto con el chocolate a fuego medio. Cuando tengamos una mezcla homogénea, vertemos sobre el bizcocho. Dejamos enfriar y...a disfrutar!!!

Conlaszarpasenlamasa

