

Bizcocho de chocolate con yogur griego de Concha Gómez Beltrán

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 40 '
- 4

Modo express

1. Procurar que todos los ingredientes estén a temperatura ambiente antes de empezar su elaboración.
2. Tamizar la harina junto con la levadura
3. Tamizar la Maizena
4. Batir todos los ingredientes muy bien, procurando agregar la harina poco a poco para que no se formen grumos, hasta conseguir una masa homogénea.
5. Volcar la masa en la cubeta previamente engrasada.
6. Programar Menú Horno, 176 grados, 40 minutos.
7. Cuando finalice el programa, cancelar y dejar reposar dentro durante unos minutos.
8. Desmoldar en frío, cubriendo la parte de arriba del bizcocho con sirope de chocolate (crema de chocolate) y coco rallado de sabor intenso.