

# Bizcocho de yogur

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 46 '
- 6
- 
- 



Comentario nutricional

El yogur está sometido al proceso de fermentación que convierte la lactosa en ácido láctico, por lo que las personas intolerantes a la lactosa pueden consumirlo.

## Modo express

1. Engrase la cubeta con la mantequilla y espolvoree con harina.
2. Ponga todos los ingredientes en la batidora, triture y vierta en la cubeta.
3. Cierre la tapa y programe el menú Postres. Desmolde tibio o frío.
4. Aquí tienes el vídeo de la receta:

Nota: Emplee 20 gramos de mantequilla y harina para engrasar la cubeta.