BIZCOCHO DE YOGUR CON MEMBRILLO:

Esta imagen no corresponde con el resultado final de la receta.

Ingredientes

Bizcocho

- 2 huevos
- 1 yogur natural
- 2 medidas de azúcar (vaso yogur)
- 3 medidas de harina
- ½ sobre de levadura
- 3 cucharadas soperas de aceite
- 1 cucharada de anís

Membrillo

- 85 ml de leche
- 20 g de membrillo
- Espesante comercial con gomas

Elaboración

1. En un recipiente, poner los ingredientes indicados para la preparación del bizcocho y triturar con la batidora.
2. Untar una fuente con mantequilla y colocar la masa encima.
3. Hornear durante 20 minutos a 180°C. Dejar enfriar para manipular.
4. Coger 25 g de bizcocho y triturar junto con 50 ml de leche hasta obtener una textura fina.
5. Añadir 1 cacito de espesante y mezclar hasta obtener una textura pudding.
6. Servir.
7. En un recipiente, añadir el membrillo junto con 35 ml de leche y triturar o batir hasta obtener una textura adecuada.
8. Añadir 1 cacito de espesante comercial compuesto por almidón y gomas y remover.
9. Servir junto con el bizcocho.