

PASTEL DE YOGURT

Ingredientes:

- 1 taza de yogurt sabor vainilla o natural a temperatura ambiente
- 3 huevos grandes (temperatura ambiente)
- 1/2 taza de aceite vegetal
- 3/4 taza de azúcar
- 1 1/2 tazas de harina para todo uso
- 1 1/2 cucharaditas de polvo de hornear
- azúcar pulverizada para espolvorear



Instrucciones

1. Calienta el horno a 350 °F (180 °C). Engrasa un molde para pasteles de 8 pulgadas. (primero úntale mantequilla y luego le espolvoreas una cucharada de harina hasta que quede cubierto)
2. En un recipiente mediano, usando una batidora de mano a velocidad media, batir ligeramente los huevos (aproximadamente 30 segundos) agrega el aceite, el azúcar y el yogurt, batir por 1 minuto hasta que quede suave, agregar la harina y el polvo de hornear y batir hasta que estén bien combinados aproximadamente otro minuto.
3. Vierte en el molde para pasteles engrasado y hornea de 35 a 40 minutos o hasta que esté listo (inserta un palillo o un cuchillo en el pastel, éste tiene que salir limpio).
4. Cuando esté frío sacalo del molde, espolvorea con azúcar pulverizada y listo!

Nota:

*Si no tienes batidora de mano o se te daña, la puedes hacer con un batidor o tenedor, solo tendrás que hacerlo un poco más de 30 segundos.