BIZCOCHO DE NUECES

05 MINUTOS | 50 MINUTOS | 10 A 12 REBANADAS

Ingredientes:

- 1 taza de azúcar granulada
- 1/2 taza de aceite/mantequilla derretida
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 huevos grandes
- 1/2 taza de yogurt natural
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 1/2 tazas de harina para todo uso
- 1 1/2 tazas de nuez picadas (pueden ser pecanas, pistachos, nueces, etc)

Instrucciones:

1.Calentar el horno a 180 C (350 F) y forrar un molde para pan con papel pergamino o engrasarlo con mantequilla y luego espolvorear un poco de harina.

2. En un recipiente mediano agregar los huevos, el aceite o mantequilla derretida, la vainilla, el yogurt y el azúcar, con un batidor manual, batir bien hasta que todos los ingredientes estén bien integrados.

3. Incorporar la harina, el polvo para hornear y la sal, mezclar bien, hasta que quede una masa cremosa y sin grumos.

4. Añadir las nueces y con una espátula incorporarlas en la masa. Verter la masa en el molde para hornear, emparejar con la espátula y decorar con nueces extras si deseas.

5. Hornear por 50 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro del bizcocho este salga limpio. Sacar del horno, dejar enfriar unos minutos antes de sacarlo y luego cortar, disfrutar y ser feliz.