



BISCOITO DE IOGUR



INGREDIENTES

3 OVOS
1 IOGUR DE LIMÓN OU NATURAL
1 MEDIDA DE ACEITE DE OLIVA
1 MEDIDA DE PANELA, AZUCRE...
3 MEDIDAS DE FARIÑA INTEGRAL DE TRIGO,
AVENA..(OU MEZCLA)
1 CULLERADA DE LEVADURA
2 CULLERADAS DE ESENCIA DE VAINILLA
2 PUÑADOS DE NOCES TROCEADAS (OPCIONAL)

NOTA: AS MEDIDAS SON O VASO DE IOGUR

MATERIAL NECESARIO

2 recipientes fondos
Culler
Varillas para batir ovos
Molde e papel de forno
Colador para tamizar

NÚMERO DE
COMENSAIS

4

TEMPO DE
PREPARACIÓN

60 minutos

DIFICULTADE



ELABORACIÓN

PASO 1: SEPARAR AS 3 XEMAS DE OVO E BATER CO IOGUR

PASO 2: AO ANTERIOR, ENGADIR A MEDIDA DE ACEITE, A PANELA E A VAINILLA
MEZCLAR TODO

PASO 3: LOGO ENGADIR A FARIÑA E A LEVADURA (MELLOR TAMIZAR)

PASO 4: NOUTRO RECIPIENTE, BATER AS CLARAS (A PUNTO DE NEVE, MOITO MELLOR),
ENGADIR AO ANTERIOR E MEZCLAR TODO CON MOVEMENTOS LENTOS E
ENVOLVENTES

PASO 5: ENGADIR NOCES (OPCIONAL)

PASO 6: EMPAPA O PAPEL DE FORNO, COLÓCAO NO MOLDE E BOTA TODA A MEZCLA

PASO 7: MÉTEO NO FORNO A 180 GRAOS DURANTE 45-50 MINUTOS

PASO 8: SACAR DO FORNO E DEIXAR REPOSAR 10 MINUTOS

PASO 9: COME E DESFRUTA!!!

