



## PASTEL DE CHOCOLATE

🕒 50 min

👤 4

*Dificultad baja*

**3 huevos**  
**1 yogurt natural**  
**2 1/2 medidas de yogurt de harina de trigo**  
**2 medidas de yogurt de azúcar de caña**  
**1/2 medida de yogurt de cacao en polvo**  
**1 medida de yogurt de aceite de girasol**  
**1 sobre de levadura**

**1.** Preparamos todos los ingredientes y precalentamos el horno a 170°. Vaciamos el yogurt en un cuenco para utilizar este envase como medida para los otros ingredientes.

**2.** En un cuenco pondremos los 3 huevos y batimos, incorporamos el azúcar y batimos hasta que quede bien integrado y esponjoso. Añadimos el yogurt y mezclamos. Incorporamos el aceite y mezclamos.

**3.** Tamizamos la harina, junto con el cacao y el sobre de levadura, lo iremos incorporando a la masa poco a poco hasta que quede todo bien integrado.

**4.** Cogemos un molde de 24 cm y lo engrasamos con mantequilla, vertemos toda la masa. Metemos el molde en el horno y lo colocamos en el centro con calor arriba y abajo. A la media hora pinchamos el centro, si sale seco ya está listo sino lo dejamos un poco más. Sacamos, dejamos enfriar y listo. Podemos cubrir con azúcar glas o chocolate en polvo.

**ENCUENTRA LOS INGREDIENTES EN NUESTRA TIENDA**