

Actividad:

BIZCOCHO SIN HORNO

OBJETIVOS

- Desarrollar conocimientos culinarios.
- Fomentar la ayuda en la cocina.
- Conocer nuevas recetas ricas y sencillas.

DURACIÓN

Entre 40 y 50 minutos aproximadamente

EDAD ADECUADA

Actividad orientada para niñ@s a partir de 6 años con ayuda de un adulto

MATERIAL

- 1 yogur natural
- 3 huevos (tamaño mediano)
- 3 medidas del vaso de yogur de harina
- 15 gramos de mantequilla
- 2 medidas del vaso de yogur de azúcar
- 1 sobre de levadura
- 1 medida del vaso de yogur de aceite de girasol

DESARROLLO

¿quieres saber cómo se cocina este delicioso bizcocho? Pues estate muy atent@ a las instrucciones de la receta.

Receta paso a paso:

1. Para empezar, engrasa el molde apto para microondas (pregunta a algún adulto si tú no lo tienes claro) con un poco de mantequilla. Prepara la masa de la forma habitual: bate huevos y azúcar, añade el yogur y el aceite, y, finalmente, la levadura y la harina. Vierte la masa en el molde.
2. Programa el microondas a media potencia (50-60%) durante unos 12 minutos. Te recomiendo este tiempo para comenzar porque cada microondas es diferente, siempre es mejor que tengas que añadir unos minutos más, y no pasarte con el tiempo.
3. Comprueba pinchando con un palillo o con un cuchillo que la masa está seca por dentro. No te preocupes si la superficie te resulta un poco húmeda a la vista, interesa que no quede seco.
4. Si el palillo sale arrastrando un poco de masa líquida, añade 1 minuto más y comprueba de nuevo.

¡¡YA ESTA LISTO TU BIZCOCHO!!

