

Rosca de frutos secos con yogurt



Tiempo de
preparación

35 min.

Porciones

10

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

125 ml Huevo San Juan Light

250 g Harina (puede ser integral)

250 ml Yogurt bajo en grasa natural

50 ml Leche descremada

150 g Sustituto de azúcar

20 g Uvas pasas

2 g Sal

8 g Polvo para hornear

10 ml Vainilla líquida

150 g Mantequilla o margarina light

10 g Piñones

10 g Nueces troceadas,

10 g Arándanos secos

10 g Uvas pasas blancas

(Los frutos son al gusto se pueden cambiar al gusto)

Preparación

1. Acremar la mantequilla con el sustituto de azúcar hasta blanquear perfectamente.
2. Incorporar el huevo poco a poco hasta que esponje.
3. Agregar en forma envolvente la harina cernida con el polvo para hornear.
4. Vaciar el yogurt y la leche junto con la vainilla. Continuar trabajando por siete minutos.
5. Engrasar y enharinar el molde deseado y colocar los frutos en el fondo del molde.
6. Verter la preparación en el molde y colocar en el horno.
7. Hornear por 25 minutos aproximadamente o hasta que esté bien cocido.
8. Retirar del horno desmoldar y dejar enfriar.
9. Decorar con un poco de azúcar glass.