

# 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.