

Pastel suave de miel y yogur

Ingrédients

- 3 huevos
- 65g de azúcar
- 135g de miel de lavanda (o cualquier miel de tu elección)
- 150g de harina
- 8g de levadura en polvo
- 125g de yogur natural

Préparation

1. ¡Una nueva receta rápida, perfecta para el desayuno o un tentempié!
2. Este pastel de yogur y miel (para mí, miel de lavanda) es rápido de preparar, muy húmedo, y se conserva durante varios días si se envuelve bien (en papel film, tan pronto como salga del horno).
3. ¡Puedes hornearlo en un molde de pastel tipo bundt como yo, o en un molde redondo o de pan clásico!
4. Separar las claras de las yemas de huevo.
5. Batir las yemas con el azúcar, luego añadir la miel.
6. A continuación, incorporar la harina tamizada y la levadura, luego añadir el yogur natural.
7. Finalmente, batir las claras a punto de nieve y mezclarlas suavemente con la mezcla.
8. Vierte la masa en un molde previamente enmantecado (yo añadí unos cuantos piñones previamente); el molde debe llenarse como máximo $\frac{3}{4}$ que subirá bien durante el horneado.
9. Hornear en un horno precalentado a 165°C durante unos 50 minutos (una punta de cuchillo debe salir limpia).
10. ¡Dejar enfriar, desmoldar sobre una rejilla y disfrutar!