

BISCOITO DE CHOCOLATE (IVÁN 4ºA)

INGREDIENTES	FERRAMENTAS
<ul style="list-style-type: none">• 4 ovos• 1 sobre de lévedo (tipo “royal”)• 2 iogures naturais• 3 medidas de iogur de fariña• 1 medida de iogurt de aceite de oliva• Azucre• Chocolate ao gusto	<ul style="list-style-type: none">• Batedor• Cunca grande• Molde de forno

ELABORACIÓN:

Primeiro botamos nunha cunca os ovos, o azucre e batemos ben. Despois engadimos o aceite e o iogur e volvemos mesturar cunha culler de madeira. Finalmente botamos a fariña e o lévedo e volvemos bater.

Finalmente o botamos nun molde de forno e o metemos no forno durante unha hora a 170º. Unha vez que o saquemos do forno, deixámolo arrefriar e listo para comer.

BÓ PROVEITO!!