

Torta de yogurt Coco-Vainilla



Categoría:
Postre



Porciones:
4 personas



Dificultad:
Media



Duración:
60 Minutos



Ingredientes

- 1 vaso de yogurt Coco-Vainilla Mulai
- 3 huevos
- 1 sobre de levadura
- 3 vasos de harina de trigo
- 2 vasos de azúcar



Pasos para la preparación

- 1.** Para realizar la masa de bizcocho casero mezclamos los huevos con el yogurt de sabor Coco-Vainilla Mulai, la mantequilla y el azúcar, batir preferiblemente con varillas eléctricas hasta que la mezcla quede homogénea. #MulaiTip: Trabajar con los ingredientes a temperatura ambiente.
- 2.** Incorporar la harina tamizada con el sobre de levadura y batir hasta obtener una masa suave.
- 3.** Prepara el molde engrasado con un poco de aceite o mantequilla y adiciona la mezcla de nuestra torta de yogurt, cocinar en el horno precalentado a 180°C durante 40 min. #MulaiTip: No abras el horno en los primeros 15 min de cocción y pasados 25 min podrás revisar clavando un palillo en el centro, hasta verificar que la masa esté lista.
- 4.** Sacar del horno la torta y dejar enfriar, decorar con el coco rallado y disfrutar.

