

Bizcocho de yogur y cúrcuma fermentada

*Este bizcocho de yogur y cúrcuma fermentada es *digestivo y fácil de elaborar*



INGREDIENTES (4 PERSONAS)

- 3 huevos.
- 1 yogur.
- Aceite de oliva (1 medida del envase del yogur).
- Azúcar (2 medidas de yogur).
- Harina (3 medidas de yogur).
- Levadura.
- Una cucharadita de **FermentActiv Cúrcuma** de Sura Vitasan.
- Ralladura de limón y de naranja.

ELABORACIÓN

1. Empieza mezclando los ingredientes húmedos (aceite, huevos y yogur) y bátelos bien. Si quieres un extra de esponjosidad, aparta las claras y bátelas a punto de nieve. Esto será lo último que agregarás a la preparación.
2. Cuando lo tengas, empieza añadiendo los ingredientes secos (ralladura de limón y de naranja, azúcar, harina, levadura y una cucharadita de **FermentActiv Cúrcuma de Sura Vitasan** y no te olvides de tamizar la harina.
3. Ahora añade las claras batidas y ve mezclándolas con movimientos envolventes.
4. Hornea el bizcocho durante 30 minutos a 175° (precalienta el horno).
5. Pasado el tiempo comprueba que está en su punto pinchando el centro del bizcocho y asegúrate de que salga limpio.
6. Una vez listo, sácalo del horno y deja que se enfríe antes de consumirlo y después ¡A disfrutar!

(*) Los curcuminoides, como la curcumina, presentes en la planta se asocian al confort digestivo.

➔ www.suravitasan.com



LA REVOLUCIÓN ESTÁ EN LA FERMENTACIÓN

descubre nuestros
alimentos funcionales en
suravitasan.com