



EL BIZCOCHO DEFINITIVO

(RECETA PARA THERMOMIX)

INGREDIENTES

- 80g de AOVE variedad Arbequina
- 1 chorrito de zumo de limón
- 150g de dátiles sin hueso
- 3 huevos
- 100g de harina
- 100g de harina integral
- 1 yogur natural
- 1 pellizco de sal
- 1 sobre de levadura química (15g)

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 170C
2. Poner todos los dátiles en un recipiente apto para microondas y cubrir con agua. Introducir 1 min a máxima potencia para hidratarlos. Escurrir
3. Triturar todos los ingredientes excepto harina, levadura y sal
4. Incorporar la harina, levadura y sal, y mezclar
5. Verter en un molde de bizcochos previamente engrasado
6. Hornear 25 min a 170C, con función aire