

## Bizcocho de chocolate con fresas



La receta para la base del postre es la clásica del bizcocho de yogur con un par de modificaciones en los ingredientes ya que esta lleva cacao y vainilla. Es otra receta de esas que nunca fallan, así que cuando necesitéis hacer un postre o una tarta, utilizad con total confianza estas medidas porque siempre salen bien.

### Ingredientes:

- 1 yogur natural griego
- 1 medida yogur de aceite girasol
- 2 medidas de yogur de azúcar moreno
- 2 y 1/2 medidas de yogur de harina
- 1/2 medida de yogur de cacao en polvo (no vale cola cao)
- 3 huevos
- 2 cucharaditas de levadura
- 1 pizca de sal
- 2 cucharaditas de aroma de vainilla



### Elaboración:

- Precalentar el horno a 180°C
- Mezclar en un bol la harina, el cacao, la sal y la levadura y reservar.
- Batir el azúcar con los huevos. Añadir el yogur, el aceite, la vainilla y batir de nuevo hasta que todo esté bien mezclado. Agregar entonces la mezcla con los ingredientes secos, mezclar todo bien por última vez y volcar en vuestro molde favorito previamente engrasado o sino también podeis cubrirlo con papel de horno como yo hago.
- Horneamos durante 30-35 minutos a 180°C calor arriba y abajo hasta que esté hecho o que veamos que pinchando con un palillo este sale seco.
- Desmoldamos y dejamos enfriar del todo (yo lo dejé en un papel film toda la noche).
- A la mañana siguiente con un cortador hice dos porciones, tal y como podéis ver en la foto anterior. Y las cubrí con frosting que hice batiendo bien estos ingredientes:
  - 75 gr mantequilla pomada
  - 75 gr mascarpone
  - 200 gr azúcar glas tamizado
  - 1 cucharadita de aroma de vainilla
  - Por último corté una fresa en láminas y la coloqué por encima con unas perlas plateadas de azúcar.