



QUEQUITOS INTEGRALES CON FRUTOS SECOS

Ingredientes

- 3 tazas de harina Integral Molino Victoria
- 1taza de yogurt natural edulcorado
- 1 taza de aceite
- 2 tazas de azúcar
- 1 sobre de levadura en polvo
- 3 huevos
- Pasas, pistachos y nueces a gusto

Preparación

1. Batir los huevos con el azúcar hasta que se vean esponjosos.
Agregar el aceite desde el borde del recipiente en hilito y seguir batiendo.
2. Mezclar la Harina Integral molino Victoria junto con la levadura en polvo.
3. Añadir poco a poco la mezcla de harina, alternándola con el yogur, mezclando a velocidad baja.
4. Verter la masa obtenida sobre los moldecitos engrasados y enharinados, llenando tres cuartos de su capacidad.
5. Sobre la masa poner los frutos secos picados y las pasas.
6. Hornear a 180 grados, hasta que al pinchar el centro de cada bizcochito con un palito veamos que sale limpio.
7. Dejar templar en los moldes 5 minutos y luego desmoldar.