



PAN DE YOGUR

 Porciones: 10  Tiempo de preparación 45 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 1 vasito de yogur
- 1 1/2 de tazas de azúcar
- 1 1/2 de taza de harina
- 3 huevos
- 1 sobrecito (16 gramos) de levadura en polvo o polvo de hornear
- 1/2 taza de Margarina sin sal La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, un pan suavecito con el toque de suavidad que da la Margarina sin sal La Villita hará que cualquier día sea mejor.

Primero vamos a precalentar el horno a 180°C. Batimos el yogur con los huevos, el azúcar y la levadura. Después, agregamos la harina poco a poco. Como paso final mezclamos 3 cucharadas de Margarina sin sal La Villita. Colocamos en un molde que esté previamente engrasado con la Margarina La Villita y espolvoreado con harina.

Horneamos de 30 a 35 minutos, nos podemos asegurar que está cocido con un palillo. Recuerden: si sale sin residuo el pan está listo.

Desmoldamos y dejamos enfriar a temperatura ambiente.

¡A disfrutar!

 LaVillitaMX  @LaVillita