

4. Bizcocho de tres vasos (sin huevo)

Ingredientes (para un molde mediano):

- 1 yogur de limón (usar el vaso como medida)
- 3 vasos de harina
- 3 vasos de azúcar
- 3 vasos de aceite de oliva suave (o aceite de girasol)
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Ralladura de 1 limón
- 1-1.5 vasos de leche (para compensar la falta de huevo)
- 1 plátano maduro (opcional, triturado)
- Trocitos de chocolate o nueces (opcional)
- Opcional: 4 huevos (si prefieres la versión con huevo)

Preparación:

1. Precalienta el horno a 180 °C (350 °F). Engrasa un molde para bizcocho con aceite y espolvorea con harina.
2. En un bol grande, mezcla la harina y el polvo de hornear.
3. En otro bol, vacía el yogur de limón. Usa el vaso del yogur para medir y añadir 3 vasos de azúcar y 3 vasos de aceite. Bate bien.
4. Si usas huevos, bate 4 huevos con el azúcar y el aceite hasta que estén bien incorporados.
5. Añade la mezcla de harina a la mezcla líquida poco a poco, batiendo hasta obtener una masa suave.
6. Incorpora la esencia de vainilla, la ralladura de limón, la leche y, si lo deseas, el plátano triturado, trocitos de chocolate o nueces. Mezcla bien.
7. Vierte la masa en el molde preparado y hornea durante 40-50 minutos, o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio. (El tiempo puede variar según el horno; evita abrirlo durante la cocción para que el bizcocho suba).
8. Deja enfriar el bizcocho en el molde durante 10 minutos, luego desmolda y enfría completamente en una rejilla.
9. Decora al gusto con nata, fruta o lo que prefieras.