Torta De Chocolate y Yogurt Natural

Ingredientes

Aceite: 45 grs.
Cacao Amargo: 25 g
Polvo de hornear: 1 Cucharada
Yogurt Natural Tregar: 140 grs
Azucar: 75 g
Huevos: 1 unidad
Harina 0000: 115 g

Preparación de la Receta

- Tamizar la *harina* con el polvo de hornear y el cacao
- Incorporar el azúcar
- En otro recipiente mezclar los huevos con el yogurt y el aceite. Agregar los elementos secos de a poco y unir. Agregar la leche. Forrar un aro de 20cm con papel aluminio y papel *manteca* en la base y rellenar.
- Llevar al horno durante 18 a 20 minutos a 160 grados.
- Esperar que enfríe y rellenar como más te guste, con dulce de leche, *crema* batida o más **chocolate**.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-chocolate-y-yogurt-natural