

## **Pastel con cobertura de chocolate blanco y frutos rojos:**

### Ingredientes:

- 1 yogurt natural (azucarado o no)
- ¾ de medida del vaso de yogurt de aceite suave
- 2 medidas de yogurt de azúcar
- 4 huevos
- 16g (1 sobre) de levadura
- Ralladura de naranja
- El zumo de una naranja
- 1 medida de vaso de yogurt de nata (opcional)
- Mantequilla para el molde
- Papel vegetal o de horno

### *Para la cobertura:*

- 200g de chocolate de cobertura blanco y frutos rojos (grosellas, fresas...)



### Preparación:

- Precalentar el horno a 220 °C. (horno superior e inferior)
- Forrar el molde con papel vegetal y mantequilla procurando que las paredes sean lo más altas posibles
- Separar las yemas de las claras y blanquearlas con el azúcar (batirlas). Añadir el aceite, la nata, el zumo y la ralladura de la naranja
- Incorporar tamizando lentamente la harina y la levadura, a medida que vamos batiendo
- Montar las claras a punto de nieve y añadir delicadamente a la mezcla anterior
- Rellenar el molde con la masa y incorporar al horno. Dejar unos 35/40 min. o bien hasta que la masa esté cocida (dependerá del funcionamiento del horno, y del diámetro y fondo del molde dónde hayamos depositado la masa)
- Una vez levada la masa y cocida, reposar y enfriar dentro del horno
- Fundir el chocolate al baño maría o al microondas (a temperatura muy suave) y cubrir el bizcocho. Acabar decorando con los frutos rojos