

# Bizcocho (pastel) Vegano

MIÉRCOLES 30 DE SEPTIEMBRE DE 2009

## Ingredientes:

300 gr. harina de trigo

125-150 gr. harina de maíz

1 sobre y 1/2 de levadura

150 gr. de azúcar integral

1 yogur de soja (o 1 ó 2 piezas de fruta, como plátano, manzana...)

1 taza de aceite de girasol

2 tazas y 1/2 de licuado de soja ("leche" de soja)

se puede echar canela, vainilla, cacao, zumo de naranja, agua de azahar, etc. lo que desees para dar más sabor.



## Preparacion:

Poner el horno a calentar a unos 220 grados centígrados.

Mezclamos las harinas y la levadura en un recipiente.

En otro recipiente, mezclamos el yogur de soja o las frutas en trocitos, el aceite de girasol, la leche de soja y lo que quieras añadir para dar sabor, lo batimos con la batidora y se echa el azúcar poco a poco.

A continuación, añadimos la mezcla de harinas y levadura y lo mezclamos bien.

Se unta el molde para el bizcocho con un poco de margarina y se esparce un poco de harina, se echa la mezcla y al horno hasta que suba el bizcocho. A continuación se va bajando la temperatura a 200 grados y luego a 180 hasta que compruebes pinchando con un cuchillo si sale seco, cuando esto suceda se saca el molde con el bizcocho y se agita un poco para ver que no esta pegado. Se da la vuelta con un plato o bandeja y con otro plato o bandeja otra vuelta para que esté boca arriba. Dejarlo enfriar y listo.