

Ingredientes

- 3 huevos
- 2 vasos de harina
- 1 yogur
- 1 vaso de azúcar
- 3 sobres de gaseosa el tigre (vienen en pack dobles, se echan 6)
- 1/2 vaso de aceite de oliva (frito con cascara de limón y frío)
- 3 cucharadas de chocolate en polvo
- mantequilla
- canela
- azúcar

Preparación:

Cogemos un bol grande , hechamos los huevos ,el vaso de azúcar y una pizca de sal, batimos con la batidora hasta que se deshaga el azúcar. Posteriormente echamos el yogur, los sobres de gaseosa y batimos. A continuación añadimos el aceite y seguimos batiendo y por ultimo añadimos la harina batiéndolo hasta que se deshagan los grumos y quede una masa cremosa. Cuando ya tengamos la masa hecha rellenamos el cuenco donde previamente hemos untado con mantequilla o aceite por las paredes y despues espolvoreado con harina. Echamos casi toda la masa dejando una poca sobrante a la que le añadimos chocolate y la mezclamos con una cuchara. Acto seguido repartimos la masa de chocolate por encima, asegurando que el espacio de la superfice claro sea mayor que el oscuro de chocolate, ya que al ser mas denso impide que la masa coja volumen de esta forma la altura del bizcocho subirá (saldrá mas grande), si no se hace la altura bajará. Lo calentamos durante 45 minutos aproximadamente en el horno (150º) o al fuego (mínimo) si tenéis un dissipador con olla de hornear para que no llegue el calor directamente y queme la base. Para finalizar se saca del molde y espolvoreamos la canela con azúcar (si es glass queda mas profesional).