



# BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y LENTEJAS DE TIERRA DE CAMPOS

LAS RECETILLAS DE JAVI  
([www.facebook.com/franciscojavier.chamorro/](http://www.facebook.com/franciscojavier.chamorro/))

## INGREDIENTES

- 90 gr de Lentejas de Tierra de Campos
- Azúcar Moka @azucareraes
- Una taza de @yolandacocina
- Un yogurt griego de manzana y canela @danoneyogur

## PREPARACIÓN

1. Pon en remojo la noche anterior las lentejas
2. Por la mañana las he lavado y puesto a hervir con una pizca de sal (No mucha que es un postre)
3. Una vez que atempere las metemos al vaso batidor junto a un Yogurt griego de manzana y canela, una taza de harina, la leche o bebida vegetal, el azúcar moreno, cucharada de cacao y el AOVE
4. Trituramos bien que no queden trocitos de lentejas
5. Pinta tu molde con aceite y vierte la mezcla
6. Lleva a la freidora de aire precalentada a 140 grados durante 32 minutos
7. Ya solo te queda esperar a que enfríe una media hora y a disfrutar de tu merienda que estoy seguro que te va a sorprender

