

# Pastel esponjoso de frambuesa con thermomix

## Pastel esponjoso de frambuesa con thermomix

5 min	5 min 45 min	5 min 45 min 50 min	5 min 45 min 50 min 1/10
5 min 45 min 50 min 1/10 7	5 min 45 min 50 min 1/10 7 4	5 min 45 min 50 min 1/10 7 4 12	

---

### 5 min 45 min 50 min 1/10 7 4 12

200g de frambuesas congeladas  
180g de harina  
160g de azúcar  
10g de aceite  
3 huevos  
1 yogur natural  
1 sobre de levadura

---

Precalentar el horno a 180°C

Â»

Colocar los huevos y el azúcar en el bol del Thermomix y mezclar durante 30 segundos a velocidad 3.

Â»

Agregar el yogur, la harina, la levadura, el aceite y ajustar durante 45 segundos a velocidad 4.

Â»

Añadir las frambuesas congeladas al bol y programar durante 10 segundos a velocidad 3 en función inversa.

Â»

Verter la masa en un molde para pastel y hornear durante 45 minutos.

Comprobar la cocción insertando la punta de un cuchillo en el pastel; si el cuchillo sale limpio, el pastel está cocido