Bizcocho al microondas con melocotón en almíbar

Ingredientes (para 3-4 raciones)

100 g de melocotón en almíbar

30 g de panela o azúcar

60 g de harina

50 g de leche

20 g de aceite de oliva virgen

5 g de levadura en polvo

1 clara de huevo

Para la salsa de yogur (opcional):

1 yogur natural

10 g de nueces peladas

Elaboración

1. Batir la clara. Pasar por un colador la harina y la levadura. Mezclar todos los ingredientes del bizcocho y batir con unas varillas.

2. Escurrir muy bien el melocotón y reservar una cuarta parte para servir de guarnición. Escurrir y picar el resto y añadir a la mezcla anterior.

3. Verter en un recipiente ancho, apto para microondas y cocer durante 4-5 minutos aproximadamente a máxima potencia. Se puede preparar también en moldes individuales o incluso tazas, llenándolas hasta ¾ de su capacidad y cociendo unos dos minutos cada una de ellas.

4. Batir el yogur con las nueces troceadas.

5. Desmoldar el bizcocho, hacer porciones si es necesario y servirlo con la salsa de yogur y el melocotón que teníamos reservado.