

Bizcocho de limón y nueces



Nombre de la receta

Bizcocho de limón y nueces

Tiempo

50 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

6

Alérgenos

Frutos de cáscara
 Gluten
 Huevo
 Leche

Descripción

Uno de los bizcochos más conocidos, sencillo de preparar y con un sabor muy rico.

Ingredientes

- 1 Yogur de limón
- 125 mililitro de Aceite de oliva
- 375 gramos de Harina de repostería
- 250 gramos de Azúcar de repostería

- 1 Sobre de levadura
- 3 Huevos
- 1 Piel de limón
- 7 Nueces

Pasos

1 En primer lugar preparamos todos los ingredientes y ponemos el horno a precalentar a 180°C.



2 Echamos el yogur en un recipiente amplio, junto con el azúcar (la cantidad de azúcar se corresponde con 2 vasos de yogur) y los 3 huevos. Batimos los ingredientes hasta tener una crema amarillenta.



3 Después le agregamos, de nuevo usando el vaso de yogur, el aceite de oliva (1 vaso), la harina (3 vasos) previamente tamizada y el sobre de levadura. No se debe olvidar rallar la piel de un limón. Lo batimos todo con una batidora con varillas o con una varilla manual en caso de no tener.



4 Una vez tengamos la masa homogénea, fina y sin grumos le añadimos las nueces troceadas.



5 Preparamos el molde úntandolo previamente de mantequilla en la base y los laterales para que no se pegue el bizcocho. Vertemos la masa del bizcocho en el molde y lo metemos en el horno que tendremos precalentado.



6 Dejamos que se hornee durante 35 minutos a 180° C aproximadamente, sin abrir la puerta del horno hasta el final para que no baje el bizcocho.

Observaciones o consejos

Destacamos que los ingredientes de esta receta se miden usando el vaso del yogur (120gr).

Autor

Ana B. D.