

Bizcocho de limón y yogur



Nombre de la receta

Bizcocho de limón y yogur

Tiempo

50 Minutos

Dificultad

Sencilla

Personas

8

Alérgenos

Gluten Huevo Leche

Descripción

Bizcocho esponjoso de yogur natural y limón

Ingredientes

- 3 huevos

- 1 limón
- 1 yogur natural (125gr)
- 3 vasos de yogur de harina
- 2 vasos de yogur de azúcar
- 1 vasos de yogur de aceite de girasol
- 1 sobre de levadura
- 1 cucharadita de mantequilla

Pasos

1 Esta es una receta muy sencilla para hacer un postre casero muy rico. Es especialmente fácil de hacer y podemos utilizar ingredientes muy sencillas de encontrar.



2 En primer lugar vamos a lavar bien el limón y rallamos la piel (sólo la parte amarilla). A continuación exprimimos el zumo del limón. Por otro lado enciende el horno y ponlo a precalentar a 180°C.

3 A continuación vierte el yogur en un bol amplio y vamos a utilizar su envase como unidad de medida. Con él añadimos los siguientes ingredientes: el limón y su jugo, los huevos, el azúcar y el aceite. Con la ayuda de una varilla lo removemos bien. Si se dispone de un robot de cocina se puede utilizar aunque no es necesario pues todo se mezcla de manera fácil.



4 Continuamos agregamos la harina tamizándola previamente con la ayuda de un colador y la levadura. Removemos hasta que esté todo bien mezclado y no queden grumos.



5 El siguiente paso es coger un molde de horno para el bizcocho y untarlo con mantequilla por la parte interior para que no se pegue. Vertemos la mezcla en el bol y lo llevamos al horno.

6 Horneamos durante 35 minutos más o menos dependiendo del horno. Para ver si está listo podemos pinchar un palillo para ver si está hecho. Si sale mojado de masa, lo dejamos un rato más. Para esta receta hemos usado 2 moldes, uno grande que ha estado el tiempo indicado y un molde pequeño con forma de corazón que estaba listo en 12 minutos. Sacamos el bizcocho del horno, dejamos enfriar un poco y desmoldamos. ¡Ya tenemos listo nuestro rico bizcocho de limón!



Observaciones o consejos

No hay observaciones o consejos.

Autor

Ana B. D.