# Rosco de bizcocho de limón sin horno

**Nombre de la receta**

Rosco de bizcocho de limón sin horno

**Tiempo**

75 Minutos

**Dificultad**

Sencilla

**Personas**

10

**Alérgenos**

Gluten

Huevo

Leche

**Descripción**

Rosco de bizcocho de limón hecho en olla al fuego sin necesidad de horno

**Ingredientes**

- 5 huevos

- 2 yogures de limón o naturales con azúcar
- 2 vasos de de yogur de azúcar
- 4 vasos de de yogur de harina
- 2 vasos de de yogur de aceite mitad de oliva y mitad de girasol
- 1 sobre de levadura
- 1 piel de un limón rallado
- 1 opcional: jugo del limón si os gusta con sabor más intenso
- 1 pizca de sal

**Pasos**

**1** Para comenzar nuestra sencilla receta vamos a echar en un bol los huevos, el azúcar y la pizca de sal, y mezclamos bien con ayuda de una varilla.

**2** Continuamos lavando bien el limón y rallamos la piel (sólo la parte amarilla) y lo echamos en el bol. Para aquellos que le guste que tenga un sabor a limón más intenso (muy recomendable) exprimimos el zumo del limón y lo añadimos.

**3** Para seguir le añadimos los yogures y el aceite, y como siempre lo mezclamos bien.

**4** Terminamos de hacer nuestra masa agregando la harina y la levadura. Es mejor tamizarlo para evitar que queden grumos. Mezclamos la masa con la ayuda de la varilla hasta que quede homogénea. Untamos bien la olla con mantequilla o aceite para evitar que se pegue y añadimos nuestra masa.

**5** En nuestro caso, nuestra olla tiene una especie de resistencia que se pone en el fuego para hacer que el calor le llegue de forma homogénea a toda la superficie. Ésta tiene que estar bien caliente antes de poner el bizcocho al fuego.

**6** Ponemos nuestra olla a fuego mínimo y la dejamos durante 1 hora.

**7** Cuando veamos que nuestro bizcocho está bien hecho (podemos pincharlo para comprobarlo) lo tenemos listo para emplatar y degustar. Deseo que os guste ¡Buen provecho!

**Observaciones o consejos**

No hay observaciones o consejos.

**Autor**

Juli Cascos