

Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bizcocho de limón

30min · 8 raciones · 683 kcal

Ingredientes

- Ralladura de 1 limón
- 1/2 sobre de levadura
- 3 huevos
- 1 yogur de limón
- Aceite de oliva (1 medida de yogur)
- Azúcar (2 medidas de yogur)
- Harina de repostería (3 medidas de yogur)
- Canela (opcional)
- Azúcar glas para decorar
- Mantequilla para untar el molde

POR RACIÓN

Proteínas	7,9 g
Grasas	32 g
Hidratos	93 g
Fibra	1,5 g

Elaboración

1. En un bol grande, batimos muy bien los huevos con unas varillas, para que quede muy esponjoso
2. Añadimos el yogur de limón y el azúcar y seguimos removiendo
3. Añadimos la ralladura de limón y el aceite y removemos
4. Por último las tres medidas de harina junto con la levadura (tamizándola con un colador)
5. Añadimos un poco de canela y ponemos nuestra mezcla en un molde apto para hornos, huntado previamente con mantequilla
6. Con el horno precalentado unos minutos antes, horneamos unos 30 minutos a 170 grados (Id mirando)
7. Por último dejamos enfriar y añadimos el azúcar glas por encima

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta