



BIZCOCHO DE LIMÓN.

Ingredientes:

- 1 vaso de yogurt de limón
- 4 huevos
- 1 vaso (de yogurt) de aceite de girasol.
- 2 vasos y medio (de yogurt) de harina si puede ser de repostería.
- 2 vasos y medio (de yogurt) de azúcar.
- 1 sobre de levadura Royal.
- 2 limones.

Instrucciones:

Se pone el horno a calentar al máximo, mientras se prepara la masa.

Se rallan los limones (superficialmente, nunca hay que llegar al blanco del limón, le daría un sabor muy fuerte y agrio).

En un bol o jarra se echa el yogurt, el aceite, el azúcar, los huevos, la ralladura de limón, y se bate todo muy bien batido, posteriormente se le echa la harina tamizada mientras gira la batidora y el sobre de levadura.

Se unta el molde con margarina para evitar que se pegue.

Se echa azúcar por encima de la masa.

Se mete al horno a 180º y un total de 40 minutos.

Listo para comer.....riquísimo!