



Bizcocho de Limón y Amapolas sin gluten

8 raciones



Nivel fácil

hasta 10 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

moldes rectangulares de 25 x 15 cm
Un Cuenco
varillas eléctricas

Para el Bizcocho:

1 pack de Bizcocho sin gluten Dr. Oetker
3 g Semillas de amapola
3 huevos
150 ml yogur griego
50 ml aceite de girasol
5 ml Aroma Natural de Limón de Sicilia

Para el Glaseado:

200 g azúcar glas
20 ml zumo de limón

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 170°C con ventilación arriba y abajo.
- 2 Engrasar el molde con mantequilla y reservar.

Para el Bizcocho:

- 3 Colocar el preparado para bizcocho sin gluten Dr. Oetker en un cuenco y añadir el yogur griego, los huevos, el aceite y el Aroma Natural de Limón Dr. Oetker.
- 4 Batir con varillas eléctricas durante 3' a máxima potencia.
- 5 Añadir por último las semillas de amapola e incorporar.

Para el Horneado:





- 6 Verter la mezcla en el molde preparado y hornear durante 45' o hasta que al insertar un palillo no queden restos de masa enganchados.
- 7 Retirar del horno y dejar enfriar 10' antes de desmoldar y dejar enfriar por completo.

Para el Glaseado:

- 8 Mezclar en un cuenco con varillas el azúcar glas y el zumo de limón, hasta obtener una glasa homogénea y consistente.
- 9 Verter la glasa por encima del bizcocho frío y terminar con unas semillas de amapola por encima.
- 10 Dejar secar el glaseado unos minutos y servir.

