



Bizcocho de limón

8 raciones



Nivel fácil

hasta 15 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Un Cuenco
Varillas metálicas
Molde rectangular
Espátula
Tamiz

Para el bizcocho:

120 g azúcar
3 huevos
200 g harina
1 yogur griego
80 ml aceite de oliva
sal
1 sobre de Levadura Dr. Oetker
0,5 cucharaditas de Aroma de Limón Dr. Oetker

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 180º con ventilación arriba y abajo
- 2 Engrasar el molde con un poco de mantequilla. Engrasar el molde con un poco de mantequilla o aceite. Consejo: usar molde tipo plum cake para que el bizcocho suba mejor.

Para la masa:

- 3 En un cuenco, bate los huevos con el azúcar, la ralladura de la piel de limón y la esencia de limón Dr. Oetker
- 4 Añadir el yogur griego y el aceite de oliva. Mézclalo con las varillas hasta conseguir una masa homogénea.
- 5 Añadir la harina y la levadura tamizadas a medida que vas mezclando la masa para que se integre y evitar que se creen grumos.
- 6 Añadir una pizca de sal y acabar de mezclar.





- 7 Vierte la mezcla en el molde preparado y hornea durante 35' o hasta que al insertar un palillo no queden restos de masa en él.
- 8 Deja enfriar el bizcocho durante 10' antes de desmoldar.

