



# Bizcocho Vegano de Limón

8 raciones



Nivel fácil

hasta 15 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

cazo  
varillas manuales  
Molde redondo de 20cm Ø

### Ingredientes:

200 g harina  
75 g Almendras molidas Dr. Oetker  
6 g Levadura Ecológica Dr. Oetker  
8 ml Aroma Natural de Limón de Sicilia  
160 g azúcar  
100 ml aceite de girasol  
100 ml Leche vegetal  
60 ml zumo de limón

## Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 170o C con ventilación arriba y abajo.
- 2 Engrasar el molde con aceite y colocar papel vegetal en la base.

## Para el bizcocho:

- 3 Colocar en un cuenco el azúcar, el aceite, la leche, el zumo de limón y el aroma de limón. Mezclar con varillas hasta combinar.
- 4 Añadir la harina, las almendras molidas y la levadura ecológica. Mezclar con varillas hasta obtener una masa homogénea.

## Horneado:

- 5 Verter la mezcla en el molde preparado y hornear durante 50' o hasta que al insertar un palillo no queden restos de masa enganchados.

