

# BIZCOCHO DE LIMÓN



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** Ampyla



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 10 personas :**

- 7 HUEVOS
- 2 YOGUR DE LIMÓN
- MEDIO VASO DE LOS DE AGUA DE ACEITE
- 1 VASO Y MEDIO DE AZÚCAR
- 3 VASOS de HARINA
- RASPADURA DE DOS LIMONES
- DOS SOBRES DE LEVADURA QUÍMICA TIPO ROYAL

**Preparación:**

## Paso 1

Batimos los huevos con el azúcar con la batidora de varillas, hasta que aya triplicado su volumen y nos quede muy esponjosa. Agregamos el yogur, el azúcar y el aceite y seguimos batiendo, mezclamos la levadura con la harina y tamizamos la vamos poniendo en forma de lluvia a la mezcla anterior y mezclamos con movimientos envolventes, la vertemos en un molde en-mantecado y lo introducimos en el horno precalentado a 180° calor abajo sin ventilador de 40 a 50 mts, pasado ese tiempo, pinchamos el bizcocho con una brocheta, si esta sale limpia el bizcocho estar listo.