BIZCOCHO DE LIMÓN SIN HUEVO

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

Quise probar a hacer un bizcocho sin huevo y así me quedo...

Ingredientes para 6 personas :

- 1 Yogur de limón
- 1 vaso de yogur de leche
- 1 vaso de yogur de aceite
- 1 vaso de yogur de azúcar
- 3 vasos de yogur de harina Yolanda
- 1 sobre de levadura química (tipo Royal, 16 gr.)

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se mezclan bien todos los ingredientes. Se echa en un molde apto para horno y se mete al

horno 50 minutos a 180º calor arriba y abajo. Cuando estuvo hecho y se hubo enfriado hice un almíbar con zumo de limón y azúcar y bañe el bizcocho con el almíbar Estaba muy muy rico, pero a mi personalmente me gusta bañarlo con licor de manzana sin alcohol, para la próxima vez.