

# BIZCOCHO DE LIMÓN SIN HUEVO



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

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** Juanito



**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 180° 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.