Bizcocho de limón Light

Creador: Javier Alcalde



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Baja en calorías
Otros: Cocina Saludable
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1 Yogurt natural desnatado
- 1 cucharada sopera de Queso batido desnatado 0%
- 6 cucharadas soperas de Salvado de avena
- 1 cucharada sopera de Edulcorante líquido
- 10 gotitas de Aroma de limón
- 1 pizca de Colorante (paella)
- 1 Huevo
- 2 Claras pasteurizadas
- 1 cucharada sopera de Leche en polvo desnatada
- 1/2 sobre de Levadura en polvo

Preparación:

Paso 1

Batimos el huevo con las claras. Añadimos el edulcorante y remover. Agregar el resto de ingredientes y remover o batir. Echar en un molde de silicona y meter al microondas a temperatura máxima 5 minutos, se saca y se le da la vuelta. Se vuelve a poner otros 4 minutos. Dejar enfriar.