BIZCOCHO CON ZUMO DE LIMÓN

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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Isabel Lorenzo





Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

ES EL TÍPICO BIZCOCHO DE YOGUR, PERO CON ZUMO DE LIMÓN

Ingredientes para 6 personas :

- 1 yogur natural
- 3 huevos
- 1 cucharada de edulcorante liquido
- 1 vaso de yogur de aceite oliva suave
- 3 vasos de yogur de harina
- 1 sobre de levadura
- el zumo de 1/2 limón.

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se echa por este orden; los huevos, el yogur, el edulcorante, el aceite, el zumo de limón, la harina y el sobre de lavadura. Se bate todo muy bien y se echa en un molde que antes hemos untado con mantequilla. Se mete al horno a 180º calor arriba y abajo, ir pinchando con un cuchillo y cuando salga limpio esta hecho.