BIZCOCHO DE YOGUR DE LIMÓN

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

Creador: patriziavitelli



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

El truco de esta receta:
Hacerla con cariño y buena música rock de fondo.

Descripción:

Antes de que tener el blog y que me diera esta fiebre por querer hacer cosas nuevas en la cocina, mis postres se limitaban a natillas, tartas de queso y bizcochos. Me apuesto tres céntimos de euro a que ese clásico bizcocho del vasito de yogur, esa receta ancestral, más raída que la barandilla del metro, se ha horneado en cualquier cocina que conozcáis. Y será que la nostalgia me pone sensible, las navidades o el chachachá, pero veo hasta romántico lo de hacer bizcocho. Cascar los huevos, rallar el limón cuyo inconfundible aroma embriagará la cocina y batir todo suavemente a mano, con una cuchara de madera que seguramente lleve varias generaciones en casa. Y de fondo, no sé, Johhny Cash? Es el plan perfecto para un lluvioso domingo a la tarde, de esos que por el norte abundan. Y así, en tan sólo poco más de una hora, garantizas que los próximos días vayas a desayunar bien y merendar mejor (todo depende de lo generoso que seas y de cuánta cantidad de pastel decidas conceder a otras pers

Ingredientes para 8 personas :

- Uno de Yogur de limón
- Media medida del vaso de yogur de Aceite de oliva
- Dos medidas del vaso de yogur de Azúcar
- Tres medidas del vaso de yogur de Harina
- 3 Huevos
- Un sobre de Levadura
- Ralladura de limón

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180 grados por arriba y por abajo. Lo siguiente es tan fácil como disponer de un bol e incorporar todos los ingredientes sin orden ni concierto. Hace falta mezclar bien para que se integren y conseguir así una masa homogénea.

Paso 2

Untamos un molde rectangular con mantequilla y vertemos la mezcla del bizcocho. Horneamos a 180 grados durante media hora (aunque el tiempo depende siempre del horno, es algo orientativo). Cuando metamos la punta de un cuchillo en el pastel y salga limpio, estará listo.