

BIZCOCHO DE LIMÓN



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

Creador: MARIBEL **Recetizador:** Susi Alonso



Descripción:

Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Ingredientes para 10 personas :

- 7 HUEVOS
- 2 YOGUR DE LIMÓN
- MEDIO VASO DE LOS DE AGUA DE ACEITE
- 1 VASO Y MEDIO DE AZÚCAR
- 3 VASOS de HARINA
- RASPADURA DE DOS LIMONES
- DOS SOBRES DE LEVADURA QUÍMICA TIPO ROYAL

Preparación:

Paso 1

Batimos los huevos con el azúcar con la batidora de varillas, hasta que aya triplicado su volumen y nos quede muy esponjosa. Agregamos el yogur, el azúcar y el aceite y seguimos batiendo, mezclamos la levadura con la harina y tamizamos la vamos poniendo en forma de lluvia a la mezcla anterior y mezclamos con movimientos envolventes, la vertemos en un molde en-mantecado y lo introducimos en el horno precalentado a 180° calor abajo sin ventilador de 40 a 50 mts, pasado ese tiempo, pinchamos el bizcocho con una brocheta, si esta sale limpia el bizcocho estar listo.