

Bizcocho de limón



INGREDIENTES

- ◆ 1 yogur sabor limón
- ◆ la medida de 2 yogures de azúcar
- ◆ la medida de 3 yogures de harina
- ◆ 3 huevos
- ◆ 1 sobre (10 gr) de levadura en polvo
- ◆ 2 cucharadas soperas de aceite de oliva
- ◆ un poco de margarina

PREPARACIÓN

- 1.- Reservamos el yogur en un vaso y limpiamos el recipiente del yogur, que nos servirá para medir las cantidades de azúcar y harina.
- 2.- En un bol batimos bien los huevos, hasta que estén espumosos, y les mezclamos con las dos medidas de azúcar. Una vez mezclado añadimos el yogur y lo unimos con ayuda de unas varillas.
- 3.- Vamos añadiendo la harina poco a poco (es mejor pasarla por un colador para que esté más fina, tamizándola) y lo seguimos mezclando hasta unir las tres medidas de la harina.
- 4.- Añadimos las dos cucharadas de aceite de oliva, mezclamos y por último el sobre de levadura en polvo. Se da vueltas hasta que esté todo bien ligado.
- 5.- Untamos un molde con margarina y vertemos en él la mezcla del bizcocho. Metemos en el horno, que habrá que poner a precalentar con anterioridad a 170°, durante 15 ó 20 minutos (depende de hornos). Cuando veamos que tiene el tono deseado sacamos y dejamos enfriar.

Es importante que el horno esté caliente cuando se meta la mezcla del bizcocho para que suba bien.

El horno se calienta más rápido si tenemos el calor por arriba y abajo, pero al meter el bizcocho es preferible que sólo este por abajo, y los últimos 5 minutos por ambos lados, para que se dore pero no demasiado.