

Receta de Bizcocho Al Limón Con Yogur Y Coco

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy os dejo una nueva receta de postres, esta vez se trata de un bizcocho al limón con yogur y coco, es un postre delicioso y seguro que os encantará, sobre todo a los amantes del coco.

Ingredientes

- Mantequilla reblandecida (250 gr.)
- Ralladura de limón
- Azúcar (250grs.)
- Huevos frescos (tres)
- Coco rallado (50grs.)
- Almendras molidas (40grs)
- Zumo de limón (tres cucharadas)
- Harina (400grs)
- Yogur natural (uno)
- Licor Limoncello (opcional)

Modo de Preparación

1. Batir la mantequilla con el azúcar y la ralladura de limón, añadir los huevos y mezclarlo todo muy bien con la batidora
 2. Añadir el coco, las almendras, el zumo de limón y el licor de Limoncello y volver a mezclar
 3. Agregar el yogur y la harina y mezclar bien todo
 4. Engrasar un molde con mantequilla y harina y verter la mezcla
 5. Precalentar el horno a 180 Grados y meter el molde con la masa. Mantener unos 50 minutos aproximadamente
 6. Dejar enfriar y desmoldar en una bandeja
 7. Podéis espolvorear un poco de azúcar glass para decorarlo
-