

Receta de Bizcocho De Limón Con Forma De Flor

22 Abr 2014



Buenos días, de nuevo tenemos por delante otro fin de semana, y para que paséis un rato entretenido, os dejo la receta de este bizcocho tan tradicional, pero a la vez tan rico, espero que os guste.

Ingredientes

- Yogur de limón (uno de la marca que queráis)
- Harina (tres medidas del yogur)
- Azúcar (dos medidas del yogur)
- Aceite de girasol templado (una medida no llena, con el girasol sale más suave pero lo podéis echar de oliva si no tenéis girasol)
- Huevos frescos (cuatro)
- Levadura (un sobre)
- Ralladura de un limón

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180 Grados
2. En un bol, echar los huevo y batir bien con la batidora
3. Después, añadir todos los demás Ingredientes: y mezclar bien todo
4. Untar el molde con un poco de mantequilla o aceite y espolvorear un poco de harina
5. Volcar la masa en el molde y meter al horno durante treinta y cinco o cuarenta minutos
6. Pinchar con un palillo y si sale limpio, el bizcocho estará en su punto
7. Si tenéis molde de silicona con forma de flor, os quedará como el de la foto, y si no pues utilizáis el tradicional