

Receta de Dulcitos De Limón

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo una rica receta de postre, es muy fácil de preparar y delicioso para tomar después de una buena comida.

Ingredientes

- Azúcar (sobre 100grs)
- Huevos (uno)
- Yogur natural desnatado (dos)
- Limón (uno)
- Harina (dos cucharadas)

Modo de Preparación

1. Mezclar el huevo con la ralladura de limón y el azúcar, batir bien todo
 2. Sin dejar de batir, echar la harina y el jugo del limón y por último echar los dos yogures
 3. Mezclar todo muy bien
 4. Enharinar unos moldes individuales y volcar en ellos la masa
 5. Meter al horno precalentado a 180 Grados, y dejar unos 15 minutos aproximadamente
 6. Desmoldar cuando estén templados y decorar con caramelo líquido
 7. Tomar templado o frío según vuestro gusto
-