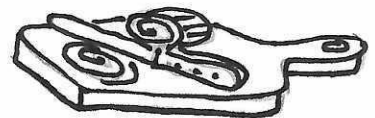
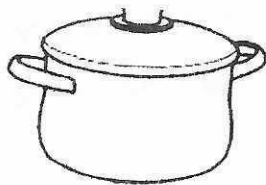


OTRAS RECETAS





Cocinero/a Joana

Receta Bizcocho de limón y yogur

Ingredientes

1 yogur natural, un limón y
zumo, 3 huevos, harina (3 medidas
de yogur), azúcar (2 medida
de yogur), aceite de oliva (1 medi-
da de yogur), 1 sobre de levadura
en polvo y mantequilla para
untar el molde.



BIZCOCHO DE
Limón

Modo de preparación

1. Precalentar el horno a 180° con calor arriba y abajo y el ventilador durante 3 minutos.
2. Rallá la piel del limón de forma que solo toques la parte amarilla y no caigas nada de la parte blanca porque esta amarga.
3. Exprime el limón para obtener su zumo y retira los huesos. He medido el zumo que he utilizado y han sido unos 40-5 ml a no ser que utilices pequeño o grande, no debes preocuparte de la cantidad de zumo.
4. Vacía el yogur en ^{un bol} pequeño. 5. En un bol añade los 2 medidas de azúcar y los huevos y bátelos. 6. Añade el aceite, el yogur, ralladura del limón y su zumo y bátelo para que la mezcla quede sin grumos. 7. Sitúa un colador justo encima del bol y añadiendo los medidos de levadura y harina de forma que pase. 8. Termina de mezclarlo todo, que quede bien integrado todos los ingredientes. 9. Unta tu molde con mantequilla o fórralo con papel vegetal al 10. Añade la masa en el molde y colócala en el horno a una altura media y hornéala durante 30 minutos.



11. Pincha con un palillo el bizcocho y si sale sin estar pegado es que está listo apaga el horno, saca el bizcocho y déjalo reposar 5 minutos dentro del molde. Desmóldalo y deja que se termine de enfriar.





Cocinero/a Elena Moreno

Receta Bizcocho casero

Ingredientes

1 yogur de limón
y con la medida del
yogur:

- 1 de aceite de oliva suave
- 2 de azúcar - 3 de harina
- 1 sobre de levadura
- La ralladura de 1 limón
- Una pizca de canela

Modo de preparación

- ① Añadimos todos los ingredientes, batimos con una varilla.
- ② Lo metemos en el horno a 180° durante 45/50 min, con un molde engrasado con aceite y harina.
- ③ De decoramos a nuestro gusto (Chocolate, fresas, pizcos de chocolate...).

Y TERMINADO!!!

