

# Bizcocho de limón.

Ingredientes:

- 3 huevos
- 1 yogur de limón (125g)
- Azúcar (dos medidas del yogur)
- Ralladura de 1 limón (mejor no rallar la parte blanca)
- decoraciones: azúcar glas (si quieres)
- 1 sobre de levadura (16g)
- harina de trigo (3 medidas de yogur)
- Aceite de oliva virgen extra (1 medida de yogur)
- mantequilla y harina para untar en el molde.



## Pasos para la preparación:

- 1 paso: calienta el horno
- 2 paso: bate los huevos. Agrega el azúcar, el yogur, el aceite y el limón rallado .
- 3 paso: mezcla la harina y la levadura y añádelas a la mezcla anterior.
- 4 paso: batir hasta que todos los ingredientes queden perfectamente mezclados.
- 5 paso: Para medir la cantidad de harina, azúcar y aceite de oliva, utiliza el envase vacío del yogur
- 6 paso: Unta un molde con mantequilla o aceite y espolvorea con harina, vierte la mezcla y hornear a 180°C durante 40-45 minutos.

Deja que se temple y desmoldarlo. Sirve el bizcocho de limón, espolvorea con un poco de azúcar glas y adorna el plato con un poco de mermelada y unas hojas de menta.

# ¡Que aproveche!