



<https://www.mepillasquisando.com>



BIZCOCHO DE LIMÓN



INGREDIENTES:

- 250 gr. De Harina de trigo.
- 2 Sobres de Levadura seca.
- 1 Cucharadita de Bicarbonato.
- ½ Cucharadita de Sal.
- 1 Cucharadita de esencia de Vainilla.
- 200 gr. De Azúcar.
- 3 Huevos.
- 180 gr. De Margarina sin Sal.
- 125 gr. De Yogur natural.
- 3 Limones, la ralladura y el jugo.

ELABORACIÓN:

En un bol introducimos la harina cernida, la levadura, el bicarbonato y la sal. Mezclamos bien y reservamos. En otro bol batimos los huevos, una vez batidos agregamos el azúcar, la vainilla, el jugo de limón con su ralladura y el yogur. Batimos todo muy bien y agregamos la margarina en pomada y mezclamos. A continuación agregamos un poco de la mezcla reservada y batimos, así poco a poco hasta agotar la harina. En un molde antiadherente o uno untado con margarina o harina, vertemos la masa. Introducimos en el horno, previamente precalentado a 180° y lo tenemos 35 minutos. Lo sacamos y lo rociamos con azúcar. Introducimos nuevamente y dejamos otros 15 minutos. Al sacar lo dejamos que se atempere unos 20 minutos y desmoldamos. Hay quien hace un glaseado con azúcar y limón y lo vierte por encima.

<https://www.mepillasquisando.com>