



BIZCOCHO DE LIMÓN Y ALMENDRA



5 MINUTOS



40 MINUTOS



8 A 10 REBANADAS

Instrucciones:

Calentar el horno a 350 F (180 C) y preparar un molde para pan forrado con papel pergamino o engrasarlo bien.

En un recipiente grande agregar el yogurt, los huevos, miel, ralladura y jugo de limón y el extracto de almendras, batirlos bien.

Añadir la harina de avena y de almendras, las semillas de amapola, el bicarbonato de sodio y la sal, con una espátula o cuchara de madera, mezclar todo bien.

Verter la mezcla al molde para pan preparado, esparcir bien para aplanar y luego espolvorear en la parte superior las almendras rebanadas.

Hornear de 35 a 45 minutos, o hasta que al introducir un palillo este salga seco.

Dejar enfriar en el molde por 5 minutos y luego transferirlo a una rejilla, dejar enfriar por al menos 15 minutos antes de cortar. Luego cortar y disfrutar y ser feliz!

Notas:

*Debe conservarse bien cubierto a temperatura ambiente hasta por 3 días, luego recomiendo transferirlo al refrigerador o al congelador.

Ingredientes

- 1/2 taza de yogurt griego natural
- 2 huevos
- 1/2 taza de miel
- Ralladura de 2 limones
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 3/4 cucharadita de extracto de almendra
- 1 taza de harina de avena
- 1 taza de harina de almendras
- 2 cucharadas de semillas de amapola, ver nota
- 3/4 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1/4 cucharadita de sal
- Almendras rebanadas para decorar