



45 A 55
MINUTOS



8 A 10
PORCIONES

Ingredientes:

- ¼ taza de aceite de oliva o cualquier aceite vegetal
- 1 taza de azúcar o endulzante de preferencia
- 2 huevos grandes
- ¾ taza de yogur griego natural
- ¼ taza de jugo de limón, 2 limón grandes
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 ¾ tazas de harina de trigo
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- ½ cucharadita de sal
- Ralladura de 2 limones

Glaseado de limón:

- ½ taza de azúcar glas
- 1-2 cucharadas de jugo de limón

BIZCOCHO DE LIMÓN

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 180 C (350 F) y engrasar o forrar un molde rectangular o el que tengas en casa.
2. En un recipiente grande, agregar el azúcar, el aceite, los huevos, yogur, jugo y ralladura de limón y extracto de vainilla, batir hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Incorporar la harina, polvo para hornear, sal, mezclar con una espátula hasta que se integre todo bien.
4. Verter la masa en el molde preparado y hornear durante 40-55 minutos o hasta que al introducir un palillo en el centro, este salga limpio o con migas. Si ves que se está dorando muy rápido, cubrir ligeramente con papel de aluminio.
5. Retirar del horno, dejar enfriar a temperatura ambiente sobre una rejilla antes de cortar y servir. Mientras se enfría, puedes preparar el glaseado, agregando el azúcar en un recipiente pequeño e ir incorporando gradualmente el jugo de , mezclar hasta obtener la consistencia deseada, quizás no necesites todo el jugo. Rociar el glaseado sobre el bizcocho antes de servir y listo, a disfrutar y ser feliz.