

BIZCOCHO DE LIMÓN



INGREDIENTES



4 HUEVOS



3 VASOS DE AZÚCAR



2 YOGUR DE LIMÓN



1 VASO DE ACEITE



4 VASOS DE HARINA



1 SOBRE DE LEVADURA



PAN RALLADO



AZÚCAR GLASS

PREPARACIÓN

1. En un bol batimos los huevos
2. Agregamos el azúcar, los yogur, y el aceite. Batimos bien.
3. Incorporamos la harina tamizada junto a la levadura.
4. Seguimos batiendo hasta que todos los ingredientes estén perfectamente incorporados.
5. Dejamos la masa reposar unos 15 minutos.
6. Untamos un molde con aceite y pan rallado y vertimos la masa.
7. Con el horno precalentado a 175°, horneamos durante 40/45 minutos.
8. Dejamos que se temple y desmoldamos.
9. Finalmente espolvoreamos el bizcocho con azúcar glass .