

Concurso "Culturas conectadas"
 Modalidad Receta

Ficha de la Receta		Nº receta
Título de la receta	BIZCOCHO DE YOGURT	
Región y/o país	MURCIA	
Ingredientes	1 Yogurt de limón 3 huevos Aceite de oliva (1 medida del envase del yogurt) Azúcar (2 medidas del envase del yogurt) Harina (3 medidas del envase del yogurt) 1 sobre de levadura 1 limón 1 cucharada de azúcar glas Harina y mantequilla para untar el molde	
Modo de Elaboración	Para preparar la masa del bizcocho casca los huevos y colócalos en un bol grande con el azúcar. Bate todo con una barilla manual. A continuación, añade el yogurt y el aceite al bol. Bate todo de nuevo. Lava el limón y rrállalo son llegar a la parte blanca de la piel. Tamiza la harina (pasándola por un colador) y añade también la levadura química . Mezcla todo bien hasta tener una masa homogénea y sin grumos . Unta un molde con un poco de mantequilla y espolvoréalo con harina, retirando la harina sobrante. Verter la masa en el molde y hornear (con el horno precalentado) a 180°C durante 40 minutos. Dejar enfriar, desmoldar y espolvorear con azúcar glas.	
Fotografía de la receta (al menos una)		

Cofinanciado por: