

BIZCOITO DE LIMÓN

Ingredientes	Ferramentas
2 ovos	1 bol
1 iogur de limón	1 batedor
Aceite de oliva	1 relador
Azucres	1 molde
Fariña e manteiga para o molde	
1 limón	
1 sobre de fermento	

ELABORACIÓN

Bater ovos. Engade o azucres, o iogur, o aceite e a cortiza de limón.

Mesturamos a fariña e o fermento e engádeos á mestura. Continúe batendo ata que todos os ingredientes mestúrense perfectamente. Para medir a cantidade de fariña, azucres e aceite de oliva, use o recipiente baleiro do iogur.

Unta o molde con manteiga ou aceite e espolvoréao con fariña.

Bota a mestura e lévao ao forno a 180° durante 10 minutos.

CONSELLO

Para que o fermento teña máis efecto deixa a masa a repousar 10 minutos.

DANIEL RÍOS ÁLVAREZ