Torta de limón y yogurt

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Aceite Vegetal: 1/2Taza
Ralladura de limón: 2 Unidades
Azucar: 1.1/3 Taza
Huevos grandes: 3 Unidades
Sal kosher: 1 cdita.
Jugo de Limón: 1/3 Taza
Polvo de hornear: 2 cditas.
Esencia De Vainilla: 1/2 cditas.
Yogur entero: 1 Taza
Harina: 1,1/2 Taza

Glaseado

Jugo de Limón: 2 cdas.
Azucar impalpable: 1 Taza

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 175°C.
- Tamizar la *harina*, el polvo de hornear y la sal en un bowl.
- Por otra parte, mezclar el *yogur* con una taza del azúcar, los huevos, la ralladura y la vainilla.
- Lentamente mezclar los secos a la mezcla líquida y por último incorporar el aceite con una espátula de goma.
- Colocar la mezcla en una budinera enmantecada y enharinada y hornear por 50 minutos.
- Mientras tanto llevar al fuego la 1/3 taza del azúcar restante con el *jugo* de **limón**.
- Cocinar hasta que se disuelva el azúcar y dejar reposar fuera del fuego.
- Cuando la torta esté lista, pasarla con cuidado a una rejilla.
- Cuando esté todavía tibia verterle el *almíbar* de *limón* todavía caliente hasta empapar la torta y dejarla enfriar.
- Para el glaseado mezclar el azúcar impalpable con el *jugo* de *limón* y volcarlo sobre la torta.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-limon-y-yogurt