Torta de yogur y limón

Ingredientes

Jugo de Limón: 2 cdas.
Azúcar caster: 385 g
Huevos: 2 Unidades
Piel de limón rallada: 1 cda
Aceite de girasol: 180 Ml.
Yogur natural: 280 g
Harina Leudante: 300 g

Para la cobertura de limón:

Jugo de Limón: 60 Ml.
Azúcar blanca: 120 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

en un bol, mezclamos el aceite, los huevos, la ralladura de lim&oacute

- N, el *jugo*, el **yogur** y el azúcar caster
- Mezclamos todo bien con ayuda de unas varillas.
- Incorporamos la *harina* con *levadura* y mezclamos.
- Enmantecamos un molde de rosca y vertemos en él la masa de *bizcocho*.
- Llevamos a un horno precalentado a 180ºC durante 35 minutos o hasta que al pincharlo con un *palillo* salga limpio.
- Mientras tanto, preparamos el glaseado

Para ello

colocamos el az&uacute

- Car y el *jugo* de **limón** en un bol y mezclamos bien.
- Desmoldamos el *bizcocho* caliente y lo glaseamos.
- Dejamos enfriar y servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-yogur-y-lim-n