

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 **limón**, 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 180°C durante 35 minutos o hasta que al pincharlo con un *palillo* salga limpio.
- Mientras tanto, preparamos el glaseado. Para ello, colocamos el azúcar 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>