

BISCOCHO DE YOGUR GLASEADO



INGREDIENTES

1 yogur de limón
3 huevos
2 veces el volumen del yogur en azúcar
3 veces el volumen del yogur en harina
1 volumen del yogur en aceite
1 cucharada de levadura química
Sal

GLASEADO

½ clara
Azúcar glas
Unas gotas de limón

MODO DE HACERLO

Batir los huevos con el azúcar.

Añadir el yogur y el aceite sin dejar de batir.

Incorporar la harina tamizada con la levadura y la sal.

Rellenar con esta mezcla un molde de cake previamente engrasado y enharinado.

Hornear a 180° unos 50 minutos.

Sacar, desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

GLASEADO

Añadir azúcar glas a la clara hasta tener una crema blanca, lisa y brillante. Aromatizar con unas gotas de zumo de limón.

Bañar el bizcocho con la glasa de limón.

VARIANTES

Se puede poner yogur de otros sabores o natural.

Cambiar parte de la harina por integral y el aceite por mantequilla.

Añadir frutos secos, pizcas de chocolate, arándanos, ...

CONSERVACIÓN

Bien tapado aguanta unos 3 días y se puede congelar 3 meses.