Bizcocho de limón

22/05/2015



Parece mentira que con estos pocos ingredientes salga algo tan delicioso. Es muy sencillo de hacer, y en apenas unos minutos tendréis un riquísimo bizcocho de limón, queda muy tierno y jugoso. ¡Huele de maravilla y sabe mejor!

Ingredientes:

- 250 grs. de azúcar
- Un limón entero con piel
- 3 huevos
- 100 grs. de aceite de girasol
- 1 yogur natural
- 250 grs. de harina
- 1 sobre de levadura en polvo
- 1 pizca de sal

Empezaremos calentando el horno a 180° y engrasando un molde con un poco de mantequilla o bien untándolo con aceite y espolvoreando un poco de harina, de esta manera nos será más fácil desmoldar.

Elaboración con Thermomix:

1. Partir el limón a trozos (**sin pelar**) y quitar los huesos que pueda tener y las hebras blancas de su interior.
2. Poner en el vaso el limón troceado y el azúcar, triturar **velocidad 5, 7, 10 progresivamente durante 1 minuto**.
3. **Añadir los huevos**, 3 minutos, 37º velocidad 5.
4. A continuación **echar el aceite y el yogur**, mezclar 5 seg, velocidad 4.
5. Por último **incorporar la harina, la levadura y la sal**, mezclar 15 segundos, velocidad 3. Terminar de mezclar con la espátula con movimientos envolventes.
6. Vertemos la mezcla en el molde que engrasamos anteriormente y lo metemos en el horno sobre 30 minutos. El tiempo dependerá del tamaño del molde y del tipo de horno. **Nunca abrir el horno a mitad de cocción** porque se nos bajará. La prueba para saber si está hecho es pincharlo con un cuchillo o pincho, si sale limpio está listo

Elaboración tradicional:

1. Partir el limón a trozos (sin pelar) y **quitar los huesos que pueda tener y las hebras blancas de su interior**.
2. **Triturar el limón con ayuda de una batidora** junto con el azúcar. Reservar.
3. En un bol **batir los huevos hasta doblar su volumen**.
4. Agregar a los huevos batidos, el limón y el azúcar que habíamos reservado y batir.
5. Añadir el aceite y el yogur, **batir hasta que se integre.**
6. Por último **incorporamos la harina tamizada, la levadura y la sal.** Batimos con movimientos suaves y envolventes.
7. Vertemos la mezcla en el molde que engrasamos anteriormente y lo metemos en el horno sobre 30 minutos. El tiempo dependerá del tamaño del molde y del tipo de horno. **Nunca abrir el horno a mitad de cocción** porque se nos bajará. La prueba para saber si está hecho es pincharlo con un cuchillo o pincho, si sale limpio está listo.

Una vez templado podéis echarle azúcar glass por encima.
¡Espero que lo disfrutéis!

Fuente de la receta: Bocadosdecielo

