Receta de Bizcocho Imperial Tradicional

12 Dic 2015

Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de este rico y tradicional **Bizcocho Imperial**, seguro que tod@s la conocéis y tenéis vuestra forma de prepararlo, hoy os dejo esta receta que a mi me gusta bastante porque queda un bizcocho muy rico y esponjoso.

Ingredientes

- Huevos (cinco enteros)
- Azúcar (tres medidas de yogur)
- Yogur de limón (uno)
- Ralladura de un limón
- Levadura (un sobre)
- Harina (cinco medidas de yogur)
- Sal (un pellizco)
- Aceite de girasol (1 y 1/2 medida no colmada)
- Mantequilla
- Azúcar glas

Modo de Preparación

1. Poner el horno a precalentar a 180º arriba y abajo
2. Preparar un molde para horno y untarle todo con mantequilla
3. Batir los huevos, primero las claras y luego añadir las yemas y volver a batir
4. Añadir el azúcar y el pellizco de sal y volver a batir, echar la ralladura de limón y el yogur y mezclar, añadir el aceite y por último la harina y la levadura y batir todo hasta que queden bien integrados todos los ingredientes
5. Volcar la masa en el molde y meter al horno, mantener sin abrir la puerta unos 45 minutos hasta que al pinchar con un palillo, este salga limpio
6. Dejar enfriar y espolvorear con azúcar glas y.....buen provecho!!!