

Receta de Bizcocho De Azahar Y Limón Con Pepitas De Chocolate

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, como tenemos un fin de semana fresquito, os propongo que preparéis este bizcocho para tomar en casa con un buen café.

Ingredientes

- Huevos frescos (tres)
- Harina de repostería (200grs)
- Azúcar (200grs)
- Yogur de limón (uno)
- Aceite de girasol templado (una medida de yogur)
- Agua de azahar (dos cucharadas soperas)
- Ralladura de una cáscara de limón
- Levadura (un sobre)
- Pepitas de chocolate (para decorar)

Modo de Preparación

1. Batir los huevos con el azúcar y cuando estén bien batidos echar el agua de azahar y la ralladura de limón y volver a batir
2. Añadir la harina y volver a batir hasta que quede bien mezclado, después echar el yogur y volver a batir
3. Echar el aceite templado (mejor de girasol, sale más suave) y volver a mezclar
4. Por último echar el sobre de levadura y mezclar bien
5. Precalentar el Horno a 180 Grados
6. Untar un molde rectangular o redondo con mantequilla y volcar en él la masa preparada
7. Meter al horno y mantener sobre 45 minutos hasta que al pinchar con un palillo, este salga limpio
8. Decorar con pepitas de chocolate por encima y....buen provecho!!!