

MI COCINA



BIZCOCHÓN al Limón con Nuez Moscada

Ingredientes:

- 1 yogurt
- 1 una medida del envase de yogurt, de aceite de oliva
- 2 medidas del envase de yogurt, de azúcar
- 3 medidas del envase de yogurt, de harina para bizcochos
- 1 sobre de polvos Royal
- 4 huevos con sus claras
- ralladuras de limón (un limón grande verde o más, al gusto)
- nuez moscada (media nuez rallada o más, al gusto)

Preparación:

1. Batir la clara a punto de nieve
2. Añadir las yemas y el azúcar
3. Batir con batidora un buen rato
4. Añadirle el aceite y al yogurt
5. Batir con batidora muy bien, un buen rato
6. Añadirle el harina, mezclada con los polvos Royal
7. Continuar batiendo un ratito
8. Incorporarle las ralladuras de limón (no rallar lo blanco, que amarga), y la nuez moscada rallada
9. Mezclar todo muy bien con la batidora
10. Verter toda la masa en el molde, previamente untado con mantequilla, y espolvoreado con harina
11. Precalentar el horno a 200°C
12. Introducir en el horno el molde con la masa, y bajarlo a 165°C
13. Hornear durante unos 40 o 45 minutos.

Eso es todo... ¡Buen provecho!