



Pastel de limón



Categoría

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Medio



Com quem?


Con la familia



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

 8 cucharas soperas de
Gallo Aceite de Oliva
Virgen Extra Bio

- 245g de yogur
- 2 limas
- 2 huevos
- 220g de harina
- 200g de azúcar
- 1 cucharada de té de levadura
- Sal, al gusto
- Azúcar en polvo, al gusto
- Jugo de limón, al gusto

Modo de preparación

1

Precaliente el horno a 180°C. Engrase un molde con Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Bio y déjelo a un lado.

2

En un bol mezcle el Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Bio, el yogur, el jugo de lima y los huevos.

3

En otro bol, mezcle la harina, el azúcar, la levadura, agregue una pizca de sal y ralladura de limón.

4

Luego, mezcle los dos boles con la ayuda de una espátula hasta que los ingredientes estén bien combinados.

5

Colóquela en la base para hornear y hornee de 40 a 50 minutos.

6

Antes de desmoldar, espere cinco minutos.

7

En un bol mezcle el azúcar en polvo con el jugo de limón hasta obtener un jarabe espeso. Viértalo sobre el pastel.

Produtos utilizados



Bio

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide