Pastel de limón

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Médio	Fácil	Medio	Con la familia	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 cuchara 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 180ºC. 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 yogurt, 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