

Bizcocho refrescante de lima-limón y pistachos

Preparación

Empecemos elaborando el bizcocho; precalentaremos el horno a 180oc. Batiremos los tres huevos, el yogurt, la ralladura de limón, 1/2 medida de aceite de girasol y los dos vasos de medidas de yogurt de azúcar con unas varillas hasta obtener una mezcla blanquecina y espumosa. Reservaremos. Por otro lado en otro cuenco tamizaremos las 3 medidas de harina, y el sobre de levadura; añadiremos poco a poco la mezcla anterior hasta obtener una mezcla densa y pastosa. Engrasaremos un molde y le echaremos harina para que no se pegue; echaremos la mezcla en el molde e introduciremos en el horno; pondremos calor solo abajo y dejaremos el bizcocho 30 minutos. No abrir el horno en ningún momento porque bajaría; si veis que se esta tostando mucho de arriba esperar a que hayan pasado 20 minutos y abrir para poner sobre este un folio y evitar que se queme. Cuando el bizcocho este hecho elaboraremos la cobertura. Cuando saquemos el bizcocho del horno envolver en un paño húmedo para que quede blandito hasta que este temple. Cobertura: Mezclaremos los 200 grms de azúcar glas con el zumo de la lima y media hasta obtener una masa espesa y blanquecina. Una vez que el bizcocho se haya enfriado echarle con ayuda de una cuchara la glasa por encima y los pistachos.

Ingredientes

1 yogurt de limón. Ralladura de una lima. 1/2 de medida de yogurt de aceite de girasol. 2 medidas de yogurt de azúcar. 3 medidas de yogurt de harina sin gluten. 1 sobre de levadura sin gluten. 3 huevos.

Cobertura:

200 grms de azúcar glas sin gluten. El zumo de

una lima y media. Un puñado de pistachos pelados. Ralladura de un limón.

Utensilios

Instructor destacado



Iván Hernández

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD