

Budín de limón y yogurt



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: **12**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/budin-de-limon-y-yogurt>

Preparación

Precaliente el horno a 175°C. Cubra el fondo de un molde para budín de tamaño estándar con papel pergamino - enmantecar y enharinar el molde. En un bol, tamizar la harina, el polvo de hornear y la sal. En un recipiente aparte, mezclar el yogurt, 1 taza de azúcar, los huevos, la ralladura de limón y la esencia de vainilla. Lentamente, bata los ingredientes secos a los ingredientes húmedos. Con una espátula de goma, incorpore el aceite vegetal en la mezcla, asegurándose de que todo está incorporado. Vierta la mezcla en el molde preparado y hornear durante unos 50 minutos - hasta que un cuchillo colocado en el centro salga limpio. Cocine 1/3 taza de jugo de limón y el 1/3 taza de azúcar restante en una cacerola pequeña hasta que el azúcar se disuelva y la mezcla esté clara. Reserve. Cuando se hace el budín, dejar enfriar en el molde durante 10 minutos. Coloque con cuidado sobre una rejilla para hornear sobre una bandeja. Mientras que el budín está todavía caliente, verter la mezcla de limón y azúcar sobre el pastel y dejar que penetre en su interior hasta que enfríe completamente. Para el glaseado,

Ingredientes

- 1-1/2 taza/s Harina
- 2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1 taza/s Yogurt descremado
- 1-1/3 taza/s Azúcar
- 3 Huevos grandes
- 2 cucharadita/s Ralladura de limón
- 1/2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1/2 taza/s Aceite vegetal
- 1/3 taza/s Jugo de limón
- Para el glase: 1 taza/s Azúcar impalpable
- 2 cucharada/s Jugo de limón recién exprimido

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Visitas, Postre

mezcle el azúcar impalpable y el jugo de limón y vierta sobre el budín. Disfrute.

