

# Pastel de limón



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 35min

Tiempo total: 1hrs. 5min , Número de porciones: **12**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pastel-de-limon>

## Preparación

Precaliente el horno a 175°C. En un tazón grande, bata los huevos, el yogur, el azúcar, el aceite, la ralladura de limón y 3 cucharadas de limoncello o jugo de limón. En otro tazón, mezcle la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato y la sal. Agregue los ingredientes secos a los ingredientes húmedos, revolviendo hasta que se incorpore teniendo cuidado de no sobre mezclar. Rocíe un molde para budín con aceite en aerosol. Vierta la mezcla en el molde. Hornear unos 30-35 minutos o hasta que un cuchillo salga limpio y la parte superior de la torta esté dorada. Dejar enfriar el pastel en el molde durante unos 5 minutos. Retirar y continuar enfriando en una rejilla de alambre. Cuando la torta esté fría, batir el azúcar en polvo con 2 cucharadas de limoncello o jugo de limón en un tazón pequeño hasta que esté suave. Rocíe el glaseado sobre el pastel. Y decore con la relladura.

## Ingredientes

- 2 Huevos
- 1 taza/s Yogurt blanco
- 1 taza/s Azúcar
- 1/4 taza/s Aceite de colza
- Cáscara rallada de 1 limón
- 3 cucharada/s Jugo de limón (o limoncello)
- 2 taza/s Harina
- 1-1/2 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/2 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1/4 cucharadita/s Sal
- Para el glase: 1/2 taza/s Azúcar impalpable
- 1-2 cucharada/s Jugo de limón (o limoncello)
- 1 cucharadita/s Cáscara de limón rallada

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces

