

RECETAS



Torta de Yogurt con limón

INGREDIENTES:

- 1 pote de yogurt natural
- 180 g. azúcar
- 3 claras de huevo
- 3 yemas
- 50 cc. de jugo de limón
- 1 cda. de ralladura de limón
- 200 g. de harina común
- 30 g. de fécula de maíz
- 15 d. de polvo de hornear

PASO A PASO:

Unir los ingredientes secos: harina, fécula de maíz y polvo hornear. Batir el yogurt con la azúcar y agregar la ralladura y el jugo de limón y luego las yemas de a una. Por otro lado, batir las claras a punto nieve e incorporarlas, en forma envolvente, a la primera preparación intercalándolas con los ingredientes secos. Colocar en un molde de 16 cm. enmantecado y enharinado.

TIEMPO DE HORNEADO APROXIMADO:

60 minutos en horno moderado.

CONSERVACIÓN:

Envolver con papel film y guardar en el freezer por 3 meses.