

Receta bizcocho de miel y limón

Ingredientes para 10 personas:

- *1 yogur de limón*
- *1 medida (con el vasito de yogur) de aceite*
- *2 medidas (con el vasito de yogur) de azúcar*
- *3 medidas (con el vasito de yogur) de harina*
- *3 huevos*
- *1 sobrecito (16g) de levadura en polvo o polvo de hornear*
- *Ralladura de limón*



Preparación:

Precalentamos el horno a 180°C.

Echamos el yogur en un bol, batimos los huevos con el azúcar, y luego añadimos la levadura con la harina tamizada y el aceite.

Cuando tengamos una masa homogénea y fina, volcamos sobre un molde desmontable, al que habremos untado de mantequilla y espolvoreado con harina para que luego resulte fácil desmoldar el bizcocho.

Horneamos durante 30-35 minutos a 180°C, o hasta que veamos que la punta de un cuchillo sale limpia al pinchar en el centro del bizcocho.

Desmoldamos y dejamos enfriar.

Responde las siguientes preguntas:

1. ¿De qué sabor es el yogur que empleamos para la receta?
2. ¿Cómo se toman las medidas en esta receta?
3. ¿A cuántos grados ponemos el horno?
4. ¿Por qué untamos el molde antes de echar la masa en él?
5. ¿Cuántos minutos lo horneamos?
6. Si la receta fuese para 5 personas ¿cuántas medidas de azúcar se necesitarían?
7. ¿Qué significa homogéneo?
8. Localiza 5 sustantivos
9. Escribe un sinónimo de añadir