Bizcocho de limón con yogurt.

Ingredientes:

250 gramos de harina de trigo todo uso.

3 huevos.

175 gramos de azúcar.

110 gramos de mantequilla.

125 ml. de yogurt griego natural

3 cucharadas de zumo de limón.

La ralladura de un limón.

1 cucharadita de polvo de hornear.

¼ cucharadita de sal.

Sirope:

125 ml de agua.

50 gramos de azúcar.

3 cucharadas de zumo de limón.

Glaseado:

170 gramos de azúcar glass aprox.

2 cucharadas de zumo de limón.

Preparación:

* Todos los ingredientes a temperatura ambiente.
* Bate la mantequilla hasta que este suave, agrega el azúcar y luego los huevos uno a uno, bate hasta obtener una mezcla uniforme y espumosa, por al menos 3 minutos.
* Agrega a la mezcla de mantequilla, la harina, el polvo de hornear y la sal a través de un colador, en etapas.
* Después agrega un poco del yogurt griego, revuelve y agrega otro poco de harina, así hasta terminar con las dos mezclas.
* Coloca la mezcla de bizcocho en un molde de 29 x 10 x 7 cm. aprox. pintado con mantequilla y harina o forrado con papel de horno.
* Hornear en un horno pre calentado a 180° C / 350° F
* De 40 a 45 minutos hasta que este dorado y que al pincharlo con un palillo salga seco.
* Prepara el sirope, calentando en una olla agua y azúcar y el zumo de limón, caliéntalo a fuego suave hasta que espese un poquito por 5 minutos aproximadamente.
* Cuando el bizcocho salga del horno aún caliente, agrega por encima el sirope también caliente, hazlo lentamente para que el bizcocho lo absorba bien.
* Espera a que enfrié por completo.
* En un bol agrega 2 cucharadas de zumo de limón y poco a poco el azúcar glas hasta obtener la consistencia deseada, densa pero que fluya.
* Desmolda el bizcocho y báñalo por completo con el glaseado, espera un poco a que seque y ya estará listo para consumir.