



## NUESTRAS RECETAS

### BIZCOCHO DE YOGUR CON LICOR DE LIMÓN (ORUJOS PANIZO)



#### INGREDIENTES:

Utilizaremos como medida el vaso del yogur

- 1 yogur natural de 125 gr
- 3 huevos
- 1 medida de aceite de oliva
- 1/2 medida de Licor de Limón Panizo
- Ralladura de medio limón
- 2 medidas de azúcar
- 3 medidas de harina
- Esencia de vainilla
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 pizca de sal

#### PREPARACIÓN:

1. **Preparación del molde:** Comienza engrasando el molde con mantequilla para evitar que el pastel se adhiera. Después, espolvoréalo con harina para asegurar un desmolde fácil.
2. **Batido de huevos y azúcar:** En un bol, bate los huevos hasta obtener una mezcla espumosa y luego agrega el azúcar gradualmente, batiendo hasta que la mezcla esté blanqueada y tenga una textura suave.
3. **Incorporación de ingredientes líquidos:** Agrega el aceite, el Licor de Limón Panizo, la ralladura de limón y la esencia de vainilla a la mezcla de huevos y azúcar. Continúa mezclando para asegurar una distribución uniforme de estos ingredientes. \*\*Sugerencia, prueba a cambiar el tipo de Licor por otros como nuestro Caramelorujo, Licor de Miel o Crema de Orujo para tener otras notas diferentes en tu bizcocho.
4. **Incorporación de ingredientes secos:** Tamiza la harina, el polvo de hornear y la sal directamente en la mezcla. Mezcla todo hasta obtener una masa homogénea y sin grumos.
5. **Vertido en el molde y horneado:** Vierte la mezcla en el molde preparado y extiéndela de manera uniforme. Lleva el molde al horno precalentado a 180°C y hornea durante aproximadamente 40 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro, este salga seco.

6. **Enfriamiento y desmoldado:** Una vez horneado, retira el pastel del horno y deja reposar en el molde durante 10 minutos antes de desmoldar. Después, coloca el pastel en una rejilla para que se enfríe por completo.
  
7. **Opciones de cobertura:** Puedes cubrir el pastel con azúcar glass, glaseado, chocolate u otra cobertura de tu elección.