



# Pastel de limón



Categoria

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Medio



Com quem?

Con la familia



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



8 cucharas soperas de  
Gallo Aceite de Oliva  
Virgen Extra Bio

- 245g de yogur
- 2 limas
- 2 huevos
- 220g de harina
- 200g de azúcar
- 1 cucharara de té de levadura
- Sal, al gusto
- Azúcar en polvo, al gusto
- Jugo de limón, al gusto

## Modo de preparación

1

Precaliente el horno a 180°C. Engrase un molde con Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Bio y déjelo a un lado.

2

En un bol mezcle el Gallo Aceite de Oliva Virgen Extra Bio, el yogur, el jugo de lima y los huevos.

3

En otro bol, mezcle la harina, el azúcar, la levadura, agregue una pizca de sal y ralladura de limón.

4

Luego, mezcle los dos boles con la ayuda de una espátula hasta que los ingredientes estén bien combinados.

5

Colóquela en la base para hornear y hornee de 40 a 50 minutos.

6

Antes de desmoldar, espere cinco minutos.

7

En un bol mezcle el azúcar en polvo con el jugo de limón hasta obtener un jarabe espeso. Viértalo sobre el pastel.

*Produtos utilizados*



*Bio*

Aceite de Oliva Virgen Extra



*Mais receitas em*

*[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide