

BIZCOCHO DE LIMÓN "tipo Starbucks"



Este bizcocho lo aprendí de la gran Isabel Pérez de ?Aliterdulcia? y según ella dice ,se parece al que sirven en los famosos establecimientos ?Starbucks?, yo no he probado el original, pero estoy segurísima que el de Aliterdulcia és mucho mejor.

Cómo la mayor parte de los bizcochos sus ingredientes son muy básicos y los tenemos en todas las cocinas, y sólo tenemos que preocuparnos que sean de buena calidad.

El punto de gracia que tiene, se lo da el glaseado de limón, con el que cubrimos nuestro bizcocho.

Ingredientes: (Molde tipo plumcake)

- 125 gr de aceite de girasol



3 huevos medianos]

- 250 gr de yogur griego
- 200 gr de azúcar blanquilla
- 230 gr de harina de repostería
- 10 gr de levadura
- 1 limón
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Preparación:

Antes de empezar con las mezclas, precalentamos el horno a 180°, y preparamos el molde, untándolo con un poco de mantequilla y colocando papel de hornear para desmoldar mejor nuestro bizcocho.

En primer lugar, vamos a batir los huevos con el azúcar hasta que espumen.



Seguiremos añadiendo el yogur, el aceite y seguimos batiendo.

Continuamos añadiendo 2 cucharadas del zumo de limón y la ralladura de un limón entero, y un pelín de extracto de vainilla.

Y finalmente añadimos la harina, la levadura y una pizca de sal, y vamos mezclando hasta integrar muy bien.

Colocamos nuestra masa en el molde y horneamos a 180° con calor arriba y abajo, durante 25-30 minutos (tiempo aproximado, como siempre verificar la cocción utilizando una brocheta de madera).



Mientras se hornea, prepararemos un glaseado de limón muy sencillo, mezclamos azúcar glas con zumo de limón y con la consistencia que deseamos. Cuando se haya terminado de hornear, lo dejamos enfriar encima de una rejilla y lo cubrimos con el glaseado. Cuando esté totalmente frío ya podemos desmoldar.



Para los amantes del limón, este bizcocho es perfecto, y podéis variar la cantidad de zumo de limón para darle más o menos acidez.

Ya me contaréis (para los que hayan probado el original del Starbucks) si se parece o no al original.

Endulcemos un poco la semana, con el punto justo de acidez.