



ROSCA DE LIMÓN

 Porciones: 75  Tiempo de preparación 60 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 120 gramos de margarina sin sal La Villita
- 3 huevos
- 1 yogurt natural
- 200 gramos harina
- 1 sobre de levadura
- 200 gramos azúcar
- 2 limones
- 75 gramos de azúcar glas

MODO DE PREPARACIÓN

Prepara un delicioso postre para compartir en familia después de una buena comida. Lava y seca los limones. Con un rallador fino, ralla la piel, sólo la parte amarilla. Mezcla la mitad de la ralladura con el azúcar glas. Exprime medio limón y reserva.

Bate la margina con el azúcar. Sin dejar de batir agrega uno a uno los huevos hasta que se integren en la masa. Incorpora el yogurt. Si ves que se empieza a agrietar pon una cucharada de harina.

Mezcla la harina con la mitad de la ralladura de limón y la levadura. Agrega esta mezcla a la preparación anterior hasta conseguir una masa homogénea. Incorpora el zumo de limón.

Engrasa un recipiente, con forma de rosca, con margarina y espolvorea algo de harina. Ponlo hacia abajo y golpea ligeramente para sacar el exceso de harina.

Introdúcelo en el horno, a 180° durante 40-45 minutos. Pincha con una brocheta para comprobar si está hecho. Si la brocheta sale húmeda hornea unos minutos más. Deja enfriar, desmolda, y termina por adornar con el azúcar glas.