



PANQUE DE LIMON TIPO STARBUCKS

Ingredientes:

2 huevos

$\frac{3}{4}$ taza de azúcar

$\frac{1}{2}$ taza de aceite vegetal

3 cucharadas de jugo de limón

1 limón rallado

$\frac{3}{4}$ tazas de yogurt

1 $\frac{1}{4}$ taza de harina de trigo

2 cucharadas de bicarbonato de sodio

$\frac{1}{2}$ cucharadita de polvo para hornear

Para la cubierta

3 cucharadas de azúcar glass

1 $\frac{1}{2}$ cucharadas de jugo de limón

Horno Precaentado a 200C

Procedimiento:

Horno Precaentado a 200C

Mezcla en un recipiente los huevos, con el azúcar, el aceite y el jugo de limón, bate hasta integrar los ingredientes.

Añade el yogurt, la harina de trigo, el bicarbonato de sodio y el polvo para hornear. Puedes agregar un poco de ralladura de limón si es que así lo deseas. Mezcla para integrar todo perfectamente.

Vacia en un molde previamente engrasado y enharinado. Hornea a 180C durante 40 min aprox ó hasta que esté completamente cocido del centro. Retira del horno y deja enfriar por completo.

Mezcla el azúcar glass con el jugo de limón. Decora y cubre con esta mezcla el panqué.

Puedes rallar un poco de cáscara de limón verde y amarillo para decorar.

Tiempo de preparación: 15 minutos

Consejo: Recuerda verificar la cocción del panqué con un cuchillo el cual deberá salir completamente limpio después de picar el centro del panqué.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	30-45 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6-8 porciones