KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Bizcocho de limón

Tiempo de preparación: 1 h. · Nivel de dificultad: fácil ·

Ingredientes

180 ml Aceite de oliva virgen extra Arbequina
225 g Azúcar
3 Huevos
1 sobre Azúcar de vainilla
1 pizca Flor de sal
400 g Harina
30 g Levadura
2 Limones
50 g Piel de limón confitada

Preparación

Precalentar el horno a 160°C en el modo ventilador o 180°C con calor arriba y abajo.

Batir los huevos con el azúcar hasta que estén espumosos, verter el aceite de oliva sin dejar de batir.
Rallar la cáscara de un limón y exprimir todos los limones.
Añadir el zumo, la ralladura y la sal a la mezcla de aceite y huevo.

Mezclar bien la harina, la levadura y el azúcar de vainilla e incorporar con los ingredientes líquidos.
Por último, incorporar la piel de limón confitada.

Engrasar el molde y verter la masa.

Hornear el bizcocho durante 50 minutos.