

*bizcocho de limón
12 cucharadas*

Ingredientes para un molde de 18 cm de diámetro:

3 huevos L

12 cucharadas de azúcar

12 cucharadas de leche

12 cucharadas de aceite de girasol

12 cucharadas de harina

ralladura de 2 limones

12 gr de levadura química

Preparación:

Precalentamos el horno a 180°.

Batimos los huevos junto con el azúcar durante 5 minutos, hasta que blanqueen.

Añadimos la leche, el aceite y la ralladura de limón, mezclamos.

Incorporamos la harina y la levadura química.

Engrasamos nuestro molde, vertemos la masa y horneamos a 180° durante 40-50 minutos o hasta que al pinchar con un palillo éste salga limpio.

[Con las zarpas en la masa](#)