

Ingredientes

Huevo: 2

Azúcar: 100g

Aceite de oliva: 75g

Yogur griego: 75g

Harina: 150g

, , , , , , , , , , ,

Levadura química: 10g

Limón: 1,5

Coco rallado: 50g

Azúcar glase: 100g

Instrucciones

- Batir con unas varillas eléctricas los huevos y el azúcar hasta blanquear
- Añadir e integrar el aceite, yogur y la ralladura y zumo de 1 limón
- Tamizar la harina y la levadura, añadir el coco e integrar todo
- Poner la mezcla en un molde y hornear 45 min @ 180°C
- Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla
- Con varillas, integrar el azúcar glase con el zumo del 1/2 limón restante hasta que formar una pasta
- Poner el glaseado por encima del bizcocho