

Bizcocho de limón,
amapola y chía



Ingredientes

- 125g de harina trigo
- 125g de harina trigo integral
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 100g de azúcar moreno
- ralladura de 2 limones
- 1 cucharadita de extracto vainilla
- 1 y media cucharadas de semillas de amapola
- 1/4 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de chía
- 2 huevos
- 3/4 taza de aceite de oliva (vale de semillas o de coco)
- 4 cucharadas de zumo de limón
- 2 yogures (uno natural y otro de limón 125g x 2)
- Para el glaseado: azúcar glass y unas gotas de zumo de limón.

Paso a paso

1. Pre calentamos el horno a 180°C y preparamos un molde rectangular forrado con papel de horno.
 2. En un recipiente mezclamos los dos tipos de harina, el azúcar moreno, el bicarbonato de sodio, la ralladura, la sal, las semillas de amapola y la chía.
 3. En otro recipiente mezclamos el aceite de oliva, el yogur, el zumo de limón y los huevos. Revolvemos bien la mezcla.
 4. Agregamos la mezcla anterior a los ingredientes secos y mezclamos hasta combinarlo bien.
 5. Echamos la mezcla en el molde ya preparado y horneamos durante unos 35 o 40 minutos. Probamos con un palillo que la mezcla esté cocida.
 6. Sacamos del horno y dejamos que se enfríe un poco antes de desmoldar sobre una rejilla. Mientras preparamos el glaseado.
 7. Ponemos en un vasito el azúcar glass, unas 4 cucharaditas y vamos añadiendo zumo de limón poco a poco mientras mezclamos hasta conseguir la textura deseada. A mi me gusta bastante liquido para que sobre el bizcocho quede muy transparente.
- Una vez frío el bizcocho, echamos el glaseado por encima y dejamos reposar.



ENTRE HUESOS DE CEREZA

más recetas entrehuesosdecereza.com