



TORTA DE YOGURT Y LIMÓN

INGREDIENTES PARA LA TORTA

GR.

Yogurt Griego	390
Azúcar corriente	105
Huevos	300
Levadura en polvo	10
Harina	300
Sal	5
Licor de naranja	5

CREMA PARA LA DECORACIÓN

GR.

Whip'n Ice Nata	250
Queso Crema	50

INGREDIENTE SIROPE DE LIMÓN

GR.

Agua	100
Limón	80
Licor de naranja	5



PASO A PASO

- Vierte el yogurt en un bowl.
- Agrega 180 grs de azúcar y la vainilla. Mezcla hasta homogenizar.
- Añade los huevos uno a uno, alternando con harina.
- Hidrata la levadura en polvo.
- Adiciona la levadura y una pizca de sal.
- Alista un molde de redondo de 25 cm.
- Lleva al horno a 175 centígrados por media hora.
- Prepara el sirope de limón mezclando todos los ingredientes.
- Saca la torta del horno y báñala con el sirope.
- Decora con la crema **WHIP'N ICE DE NATA**.
- En la parte superior colocar ralladura de limón con las rodajas su desees
- Disfruta.