

## INGREDIENTES

**PARA LA CREMA – importante que los ingredientes estén a temperatura ambiente.**

- 2 yemas de huevo
- 450 gr de Leche entera
- 80 gr de azúcar
- 40 gr de maicena
- La ralladura de 1 limón



## PARA EL BIZCOCHO

- 3 huevos
- 1 yogurt griego
- 170 gr de azúcar
- 125 gr aceite de girasol
- 65 gr Leche entera
- 300 gr de harina
- 1 sobre de levadura Royal o 1 sobre doble de gasificante
- Ralladura de 1 limón

**Molde utilizado: Redondo desmoldable de 22 cm**

## PASO A PASO:

1. Primero vamos a preparar la crema, para ello ponemos todos los ingredientes en un cazo y llevamos al fuego. Fuego medio alto y sin dejar de remover hasta que veamos que va tomando consistencia. Retiramos y dejamos enfriar.
2. Para la masa del bizcocho, ponemos en un bol los huevos, el azúcar, el yogurt, la Leche y el aceite y mezclamos muy bien con unas varillas.
3. Cuando está todo bien integrado, añadimos la harina, la levadura y la ralladura de limón y acabamos de mezclar.
4. Ponemos la masa en nuestro molde de 22 cm que habremos untado con mantequilla, y añadimos la crema de limón por encima.
5. Llevamos al horno precalentado a 180 grados con calor arriba y abajo y lo horneamos unos 35 40 minutos. Dejamos enfriar y listo