



CAKE DE LIMÓN Y SEMILLAS DE AMAPOLA

INGREDIENTES PARA 12 COMENSALES

- 200 g de harina
- 125 g de yogur natural desnatado
- 60 ml de leche de vaca desnatada
- 80 ml de aceite de girasol
- 225 g de azúcar
- 300 g de limon
- 2 unidades de huevos
- 60 ml de zumo de limón
- 3 g de levadura
- 10 g de margarina
- 25 g de semillas de amapola

LA PREPARACIÓN

- Engrasa y enharina un molde de cake. Precalienta el horno a 180° con calor arriba y abajo.
- En un cacito calienta la leche con las semillas de amapola hasta que llegue a hervir. Deja infusionar mientras que enfría y sigue preparando el resto de la masa.
- En un bol mezcla el yogur, el aceite de girasol, el azúcar, la ralladura de limón, el zumo de este, los huevos y la leche con las semillas de amapola. Bate con unas varillas hasta que todos los ingredientes estén incorporados.
- Añade la harina mezclada con la

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 32.2 g	Grasas 9 g
Kcal 228	Proteínas 3.9 g

levadura, mezcla y hornea durante 45 minutos o hasta que al pincharlo con un palillo este salga limpio. Deja cinco minutos en el molde enfriando y pasa a una rejilla.