

BISCOITO DE LARANXA E IOGUR

Ingredientes

- 100 g de aceite de xirasol
- 250 g de azucre
- Zume de laranxa
- 3 ovos
- 1 iogur natural
- 1 sobre de levadura química
- 1 chisco de sal

Preparación

- 1º.- Prequecer o forno a 180°C.
- 2º.- Poñer o azucre co zume de laranxa e os tres ovos.
- 3º.- Remover tres minutos.
- 4º.- Engadir o aceite e o iogur.
- 5º.- Engadir a fariña coa levadura e o sal. Mesturar con coidado.
- 6º.- Botar a masa no molde e metelo no forno.