

# Recetario de repostería tradicional Comarca Comunidad de Teruel

## ROYO DE LIMÓN

### INGREDIENTES

- 4 huevos
- 1 sobre levadura royal
- 1 yogurt natural
- 1 limón rallado

Con la medida del vaso del yogurt:

- 4 vasos de harina
- 2 vasos de azúcar
- 1 vaso de aceite oliva o girasol

### ELABORACIÓN

Se mezclan en un bol el yogurt, el azúcar, el aceite, los huevos y el limón rallado. Finalmente se echa la harina mezclada con la levadura poco a poco a la mezcla anterior hasta que se esté completamente integrada. Engrasamos y enharinamos un molde redondo con agujero en el centro o cualquier otro tipo de molde y echamos la masa. Precalentamos el horno a 180° y horneamos durante 30 minutos.



COMARCA  
COMUNIDAD DE  
TERUEL

área de cultura