

Receta

7. Bizcocho Limón



Duración

?



Web

XXX



Dificultad

3 / 10



Raciones

24 uds

Ingredientes

- 230 gr Mantequilla (Tª Ambiente)
- 210 gr Harina Trigo
- 200 gr Azúcar
- 3 Huevos
- 2 Limones Ralladura
- 1 y 1/2 cdta Levadura Royal
- 1/2 cdta Sal
- 6 cdas Leche

- 150 gr Azúcar Glass
- 4 Cdas Zumo Limón

Preparación

- 1.-** Calentar horno 180°C. Mantequilla al molde y harina
- 2.-** Bol: azúcar, mantequilla y batir hasta que quede esponjoso. Añadir ralladura + huevos uno a uno.
- 3.-** Otro bol: harina + levadura + sal. Agregar al bola anterior poco a poco con la lengua.
- 4.-** Añadir leche e integrar
- 5.-** Hornear 50 minutos a 1 hora. Cuando esté hecho agujerear bizcocho y echar zumo limón.
- 6.-** Desmoldar y echar glaseado



Consejos: