MARÍA



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bizcocho de limón

45min · 8 raciones · 459 kcal

Ingredientes

- **265 gr** harina
- **115 gr** mantequilla
- **1** cdita levadura
- **1 cda** semillas de amapola
- **265 gr** azúcar
- Ralladura de limón
- **3** huevos
- **125 ml** zumo de limón
- **60 ml** leche
- **130 gr** azúcar glass
- **30 ml** zumo de limón

POR RACIÓN

Proteínas	6,6 g
Grasas	15 g
Hidratos	77 g
Fibra	1,7 g

Elaboración

1. Tostamos la mantequilla poco a poco y la dejamos enfriar
2. Juntamos la mantequilla con el azúcar hasta conseguir textura de crema, añadimos ralladura de limón y huevos e integramos
3. Tamizamos la harina y la levadura e integramos con ayuda de la lengua, hasta que no veamos harina
4. Añadimos las semillas de amapola para darle el toque crujiente
5. Hacemos una mezcla de leche y zumo de limón, la incorporamos a la masa e integramos
6. Añadimos toda la mezcla en un molde forrado con papel de horno y horneamos a 180° entre 40 y 50 minutos
7. Mientras tanto preparamos el glaseado con azúcar glass y zumo de limón
8. Dejamos atemperar el bizcocho, echamos encima el glaseado y la ralladura de limón

RECOMENDACIONES

Lo mejor de este bizcocho es tostar la mantequilla

Hecho con CookNest