la cocina de los golosos



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bizcocho de limón con queso crema y semillas de amapola

45min · 10 raciones · 425 kcal

Ingredientes

- **180 gr** de mantequilla
- **200 gr** de azúcar
- **4** huevos
- Ralladura y zumo de 1 limón
- **240 gr** harina de repostería
- **12 gr** de levadura química
- **250 gr** queso crema
- **70 ml** de leche
- **2 cucharadas** de semillas de amapola

POR RACIÓN

Proteínas	**7,2 g**
Grasas	**26 g**
Hidratos	**41 g**
Fibra	**1,1 g**

Elaboración

1. Batimos la mantequilla con el azúcar hasta que quede una mezcla cremosita
2. Añadimos los huevos de 1 en 1
3. Añadimos la ralladura y el zumo de limón
4. Mezclamos el queso crema con la leche y integramos bien
5. Añadimos la mezcla de queso y leche y batimos hasta integrar
6. A continuación añadimos la harina tamizada y la levadura química y batimos hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos
7. Por último añadimos las semillas de amapola y vertemos en un molde (25 x 10 cm)
8. Con el horno precalentado a 170° lo ponemos con calor arriba y abajo sin ventilador unos 45 / 50 minutos, esto siempre aproximado, dependerá de cada horno, comprobamos que esté listo si al pinchar con un palillo éste sale seco
9. Desmoldamos, dejamos enfriar y listo para disfrutar

RECOMENDACIONES

Todos los ingredientes a temperatura ambiente. El tiempo de horneado es aproximado y dependerá de cada horno.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos