

BIZCOCHO GLASEADO DE LIMON



INGREDIENTES

BIZCOCHO

60 g mantequilla en pomada
235 g azúcar
185 g huevos
1 g sal
100 g nata líquida
Ralladura de 2 limones
180 g harina
3 g levadura química

JARABE DE LIMÓN

100 g azúcar
100 g agua
50 g zumo de limón

GLASEADO DE LIMÓN

200 g azúcar glas
30 g zumo de limón

MODO DE HACERLO

JARABE DE LIMÓN

En un cazo poner a calentar el agua con el azúcar. Cuando empiece a hervir, retirar del fuego y añadir el zumo de limón.

BIZCOCHO

En un bol mezclar la mantequilla, el azúcar, los huevos batidos, la sal, la nata líquida y la ralladura de limón.

Incorporar la harina tamizada con la levadura y mezclar trabajando poco la masa.

Pasar a un molde y hornear a 170° unos 35-40 minutos.

Verter el jarabe de limón sobre el bizcocho caliente. Dejar templar y desmoldar.

GLASEADO DE LIMÓN

Mezclar el azúcar con el zumo y trabajar con varillas hasta que quede homogéneo.

Cubrir el bizcocho frío con el glaseado de limón.

VARIANTES

El bizcocho puede ser de otros cítricos.

CONSERVACIÓN

Se conserva unos 3 días bien tapado.

Admite congelación sin el glaseado.