Bizcochuelo de limón

Dificultad:

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 40min
Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: **8**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/bizcochuelo-de-limon

Preparación

Batir los huevos y el azúcar a punto letra. Agregar el aceite y perfumar con la ralladura del limón. Batir hasta integrar. Tamizar la fécula con la harina. Añadir al batido alternando con el jugo de limón y la leche. Colocar la preparación en un molde previamente rciado con aceite en aerosol. Llevar a horno precalentado a temperatura moderada (180°C) unos 40 minutos o hasta que al insertar un palillo, éste salga limpio. Retirar, dejar entibiar y desmoldar sobre una rejilla metálica. Aparte, mezclar el azúcar impalpable en un bol y adicionarle de a poco el jugo de limón, mezclando bien hasta formar un glasé espeso pero corredizo. Bañar con esta mezcla el budín y espolvorear con la ralladura de cáscara de limón. Disfrute!
Fuente: Recetas Natura

Ingredientes

- 1 taza/s (tamaño té) Azúcar
- 1 pocillo Aceite de girasol
- 5 Huevos
- 1-3/4 taza/s (tamaño té) Harina leudante
- 1 Limón (su ralladura y su jugo)
- 1 pocillo Leche
- Para el glasé: 2 taza/s (tamaño té) Azúcar impalpable
- 100 cc. Jugo de limón
- Ralladura de 1 limón
- 1/2 taza/s (tamaño té) Fécula de maíz

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Visitas, Desayuno