

Budín de limón



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 55min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: **6**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/budin-de-limon>

Preparación

Precale el horno a 180°C. Enmanteque un horno de vidrio para horno cuadrado. En un bol, tamizar el azúcar y la harina y reservar. Coloque las claras de huevo en un tazón de batidora de pie equipados con batidor de alambre. Batir a velocidad alta durante 4 a 5 minutos o hasta que se formen picos duros. Transfíralas a otro tazón. Añadir las yemas de huevo en el mismo recipiente y volver a la batidora. Bata a velocidad media-alta hasta que las yemas estén gruesas y aligeradas en color. Reduzca la velocidad a medio y agregar la manteca, la ralladura de limón y el jugo, batir por 1 minuto más. Con la máquina en marcha a velocidad media, alternativamente batir la mezcla de azúcar y harina y la leche, alternando. Retire el recipiente del mezclador. Incorporar las claras de huevo. Traslade al molde para hornear preparado. Coloque la fuente en el horno a baño maría. Hornee en el centro del horno durante 50 a 55 minutos. Dejar enfriar durante 5 minutos. Los dos primeros tercios tendrán consistencia pastel y el tercio inferior tendrá consistencia más ligera, tipo leche.

Ingredientes

- 1 taza/s Azúcar
- 3 cucharada/s Harina
- 3 Huevos
- 1/4 taza/s Manteca derretida
- 1 cucharada/s Ralladura de limón
- 1/2 taza/s Jugo de limón fresco
- 1-1/2 taza/s Leche

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Postre, Dulces

