

Cakelets de limón con crema de vainilla



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 0min , Número de porciones: **12**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/cakelets-de-limon-con-crema-de-vainilla>

Preparación

Precaliente el horno a 175°C y coloque una rejilla en el estante medio. Tamizar juntos la harina y la fécula, la ralladura de limón y el azúcar. En una batidora de pie con el batidor de alambre, bata las claras de huevo hasta punto de nieve. Añadir la mezcla de harina a la clara de huevo y mezclar suavemente con una cuchara grande. Vierta la mezcla, un par de cucharadas redondeadas en una bandeja de hornear engrasada. Hornear durante unos 10 minutos, hasta que los cakelets estén dorados. Deje enfriar completamente antes de rellenar. En un tazón grande, batir la crema de leche y el azúcar hasta punto chantilly. Cortar la vaina de vainilla a la mitad y raspar las semillas con la parte de atrás de un cuchillo. Añadir las semillas a la mezcla de crema y seguir batiendo hasta que se formen picos firmes. Rellena los cakelets con un par de cucharadas de la crema de vainilla y refrigere hasta que esté listo para comer.



Ingredientes

- 2/3 taza/s Harina libre de gluten
- 3 cucharada/s Fécula de maíz
- Ralladura de 1 limón
- 1/3 taza/s Azúcar
- 4 Claras de huevo
- Para el relleno: 1/2 taza/s Crema de leche
- 2 cucharada/s Azúcar
- 1/2 Vainilla

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Libre de Gluten , Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Visitas, Snacks, Dulces