

Cuadraditos de limón



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1hrs. 5min , Número de porciones: **26**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Batir el aceite con el azúcar hasta que estén bien integrados, agregar los huevos de a uno, mientras se sigue batiendo alternando con el jugo y ralladura de 1 limón y la harina. Si fuera necesario, agregar más leche para conseguir un batido tipo bizcochuelo. Colocar la mezcla en una bandeja rectangular de 20x24 cm aproximadamente, previamente lubricada con aceite en aerosol y enharinada. Cocinar en horno suave 40 minutos. Deben quedar tiernos y no deben llegar a dorarse. Dejar entibiar, desmoldar y cortar en forma de cuadrados. Disponerlos en una fuente, reservar. Para la cobertura, disolver el jugo de 1 limón con el azúcar impalpable que admita, hasta formar el glasé. Cubrir los cuadraditos con el glasé. Decorar el plato o fuente con frambuesas y hojas de menta.



Ingredientes

- 120 cc. Aceite de girasol
- 200 gramo/s Azúcar
- 3 Huevos
- 400 gramo/s Harina leudante
- Jugo de 2 limones
- Ralladura de 1 limón
- 1 poco Leche
- 1 poco Azúcar impalpable
- 150 gramo/s Frambuesas

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas