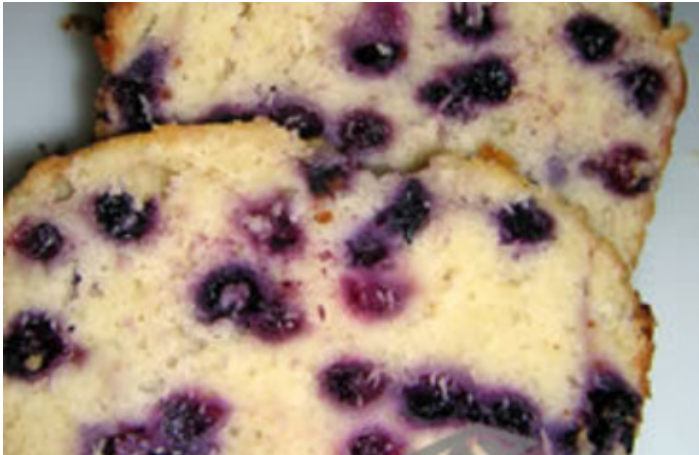


Pan de limón y blueberries!



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 30min , Número de porciones: **0**

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pan-de-limon-y-blueberries>

Preparación

Precaliente el horno a 175°C. Enmanteque ligeramente una bandeja de pan de 8x4 cm. En un tazón, bata la mantequilla, 1 taza de azúcar, 3 cucharadas de jugo de limón y huevos. Combine la harina, el polvo para hornear y la sal, y agregue a la mezcla de huevo alternando con la leche. Incorpore la cáscara de limón, nueces y arándanos. Vierta la mezcla en el molde preparado. Hornee en horno precalentado durante 60 a 70 minutos, hasta que un palillo insertado en el centro del pan salga limpio. Enfriar el pan en el molde durante 10 minutos. Mientras tanto, combine el resto del jugo de limón y el 1/4 taza de azúcar en un tazón pequeño. Retire el pan del molde y rocíe con el glaseado. Dejar enfriar sobre una rejilla.

Ingredientes

- 1/3 taza de Manteca derretida
- 1 taza de Azúcar blanca
- 3 cucharada/s Jugo de limón
- 2 Huevos
- 1 1/2 taza/s Harina 000
- 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1 cucharadita/s Sal
- 1/2 taza/s Leche de vaca
- 2 cucharada/s Cáscara de limón rallada
- 1/2 taza/s Nueces picadas
- 1/2 taza de Arándanos
- 2 cucharada/s Jugo de limón
- 1/4 taza de Azúcar blanca

Categorías

Día Especial, Exótica, Pan y otros panificados para la casa

