

# Pan de limón y harina de maíz



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 6

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pan-de-limon-y-harina-de-maiz>

## Preparación

Obtener ralladura de la cáscara de los 6 limones. Luego exprimirlos y obtener 250 cc de jugo. Mezclar el jugo de los limones con los huevos, el yogurt, el aceite y la ralladura. Aparte, unir todas las harina, la polenta, el bicarbonato y el polvo de hornear. Hacer un hueco con estos ingredientes secos y volcar en el centro la mezcla de los huevos; lograr una mezcla suave. Poner la mezcla en un molde para muffins (o budín) enmantecados y enharinados. Hornear a temperatura moderada 20 minutos, o hasta que al insertar un palillo salga seco. Servirlos abiertos y untados con queso crema. Fuente y foto: Revista Maru

## Ingredientes

- 4 Limones
- 2 Huevos
- 3 cucharada/s Yogurt blanco
- 6 cucharada/s Aceite de girasol
- 175 gramo/s Harina
- 100 gramo/s Azúcar
- 140 gramo/s Harina de maíz blanca (paraguaya)
- 140 gramo/s Polenta
- 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1 cucharadita/s Bicarbonato de sodio

## Categorías

Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Frutas, Comida para todos los días, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Desayuno, Pan y otros panificados para la casa

