

**Creador:** Sara Barroso **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Añadir a la mezcla una cucharadita de canela.

## Descripción:

Hecho con margarina para que resulte más sano.

## Ingredientes para 4 personas :

- 5 Yemas de Huevo
- 4 Claras de Huevo
- 250 gr de Margarina Tulipán
- 250 gr de Harina
- 250 gr de Azúcar
- 1 Limón
- 1 sobre de Levadura Royal

## Preparación:

### Paso 1

Separamos las yemas de las claras, batimos las yemas por separado y ponemos las claras a punto de nieve.

### Paso 2

Mezclamos el azúcar con la margarina hasta que la margarina esté bien desecha. Añadimos las yemas ya batidas e incorporamos poco a poco la harina junto con la levadura. Batimos bien para que no queden grumos e incorporamos cuidadosamente las claras a punto de nieve.

### Paso 3

Añadimos la ralladura de cáscara de limón y mezclamos bien.

### Paso 4

Ponemos la mezcla en un molde previamente engrasado con margarina y horneamos a fuego medio durante media hora aproximadamente.

