

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Miriam25



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 150 g de maicena
- 100 g de azúcar
- 4 huevos
- La ralladura de un limón
- 1 vasito de aguardiente
- Azúcar glas

**Preparación:**

## Paso 1

Batimos los huevos con el azúcar hasta que blanqueen. Añadimos la harina tamizada, el aguardiente y ralladura de limón. Precaentamos el horno a 180° y lo metemos ahí 25 minutos. Dejamos enfriar y espolvoreamos azúcar glas.