Bizcocho Casero de Limón

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Sara Barroso **Recetizador:** Amparo Pardo Ca



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.