

# BIZCOCHO JUGOSO DE LIMÓN



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** Sonia Comp



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## **Descripción:**

Solo lleva cinco ingredientes y es tan fácil de hacer y vuestros hijos se lo van a comer tan rápido, que estoy segura de que muchos repetiréis antes de que se acabe la semana. ¿Os vais a quedar sin probarlo?

## **Ingredientes para 5 personas :**

- 250 gr. de mantequilla a temperatura ambiente
  - 250 gr. de azúcar
  - 2 huevos
  - 250 gr. de almendra molida
  - 4 limones (la ralladura de 2 y el zumo de los 4)
- 

## **Preparación:**

### **Paso 1**

Precalentamos el horno a 180°C y cubrimos un molde de plum cake con papel vegetal. Batimos la mantequilla con el azúcar hasta que esté muy cremosa. Añadimos los huevos uno a uno y removemos bien. Añadimos la harina de almendra y la ralladura de 2 limones y mezclamos hasta obtener una mezcla homogénea. Ponemos la mezcla en el molde y horneamos durante 45 minutos, o hasta que, al pincharlo con un palillo, este salga limpio. Una vez listo, sacamos del horno e inmediatamente con un palillo hacemos agujeritos en toda la superficie. Vertemos el zumo de los 4 limones. Dejamos enfriar en el molde. Podemos servir con nata montada azucarada.