

BIZCOCHO JUGOSO DE LIMÓN



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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



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.