

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Maite



**Tiempo:** 1h y 45min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Descripción:

Ella solita forma diferentes texturas mientras se hornea.

## Ingredientes para 8 personas :

- 225 g de harina
- 250 g de mantequilla derretida y fría
- 280 g de azúcar
- 8 claras a punto de nieve
- 8 yemas
- 1 l de leche tibia
- 2 cucharadas de esencia de vainilla
- La ralladura de un limón
- Azúcar glas

## Preparación:

### Paso 1

Batimos las yemas con el azúcar y la esencia de vainilla hasta que se vuelva una crema espumosa. A continuación añadimos la mantequilla, la leche y por último la harina y la ralladura de limón. Mezclamos bien y agregamos las claras con movimientos envolventes. Volcamos la mezcla resultante en un molde cuadrado o rectangular engrasado con mantequilla y espolvoreado de harina. Llevamos al horno precalentado a 180°C durante 10 minutos y luego a 160°C durante 50 minutos más. (Comprobaremos que está cocido pinchando en el centro con un palillo, si este sale limpio, el pastel está en su punto) Dejar enfriar por completo, cortar en porciones y servir espolvoreado de azúcar glas.