

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** consuelo ruso m



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Los movimientos han de ser envolventes

## **Descripción:**

Es perfecto para monas o tartas de celebración.

## **Ingredientes para 10 personas :**

- 110 grs de harina
- 60 grs de maizena
- 180 grs de azucar
- 6 huevos
- 1 sobre de royal
- RALLADURA DE LIMON

## **Preparación:**

### **Paso 1**

Batir las yemas con la mitad del azucar hasta que doblen su volumen .

### **Paso 2**

Batir las claras con el azucar restante hasta que esten duras con mucha consistencia .

### **Paso 3**

Mezclar la harina, la maizena, y el royal . Juntar con las yemas tamizandolo, mezclar con movimientos envolventes.

### **Paso 4**

Una vez bien mezcladose, se añaden las claras apunto de nieve fuerte con movimientos envolventes de abajo hacia arriba. Al acabar mezclar la ralladura del limoncon con los mismos movimientos .

## **Paso 5**

**El horno precalentado a 170° o 180 ° Hornear el pastel durante 30 o 40 minutos dependiendo del horno. Mi horno es electrico.**