

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

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 limon 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.