



Cake de limón

Ingredientes:

190 gr. de mantequilla blanda (sácala de la nevera al menos 3 horas antes de empezar)

260 gr. de azúcar

3huevos grandes

ralladura de 1 limón y medio

260 gr. de harina

1 cucharita y media de Royal

1/3 de cucharita de sal fina

6 cucharadas de leche

Para el almíbar:

jugo de 1 limón y medio

150 gr. de azúcar glas

Para la cobertura:

jugo de 1 limón

225 gr. de azúcar glas

Precalienta el horno a 180°.

Pon en un bol la harina con la levadura y la sal. Pásalas por un colador.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Para forrar el molde corta un trozo de papel mayor que el molde. Corta las esquinas quitando un pico de cada lado. (si te hace falta puedes pintar el molde en el papel y luego poner el lado de la tinta o lápiz abajo).

Mete el papel en el molde y coloca bien las esquinas de forma que se monten los lados y no queden huecos.

Bate bien la mantequilla con el azúcar. Cuando esté batido, añade 1 huevo, la ralladura de limón y un tercio de la harina.

Incorporalo bien batiendo y repite la operación tres veces. Añade la leche.

Tendrás una masa así. Ponla en el molde y alisa un poco la parte de arriba.

Mételo en el horno durante 45 minutos.



Para hacer el almíbar pon en un cazo a fuego medio el azúcar glas y el zumo de limón.

Cuando rompa a hervir, retíralo del fuego.

Saca el cake del horno y tendrá este aspecto.

Nada más sacarlo pínchalo con una aguja o un palito de brocheta muchas veces.

Pon el almíbar caliente para que empape bien todo el bizcocho y deja que se enfríe completamente antes de sacarlo del molde.

Para hacer la glasa pon en un bol el azúcar glas y el zumo de limón.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Mézlalo bien con una cuchara.

Ponlo encima del cake. Si ves que se cae mucho por los lados, añade un poco más de azúcar para que esté menos líquido.

Resultado final.