



Cuadros de limón

- La receta es de un blog buenísimo del que ya os he hablado alguna otra vez. Se llama La cuisine de Bernard, y os lo recomiendo vivamente, todas las recetas que he probado resultan fantásticas. Además también tiene fotos del paso a paso, con lo que es fácil entenderlo todo.
- Puedes hacer cuadros o un cake normal. De las dos formas está rico. Yo he utilizado un molde rectangular de 20 x 25 cm. Si quieres hacerlo en forma de cake para estas cantidades necesitas un molde de 6 x 8.
- No necesitas batidora, se trata de mezclar, no de batir.

Ingredientes:

200 gr. de azúcar
120 gr. de mantequilla fundida
la ralladura de 1 limón
3 huevos
150 gr. de harina
80 gr. de zumo de limón
1/2 cucharita de levadura Royal

Para la glasa:

25 gr. de zumo de limón
130 gr. de azúcar glase

Precalienta el horno a 170°.
Pon en un bol la ralladura, el azúcar y la mantequilla.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Con una espátula de goma mezcla bien sin batir.

-



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Incorpora uno a uno los huevos enteros.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



No añadas el siguiente hasta haber incorporado bien el anterior.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Añade la harina mezclada con la levadura.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>

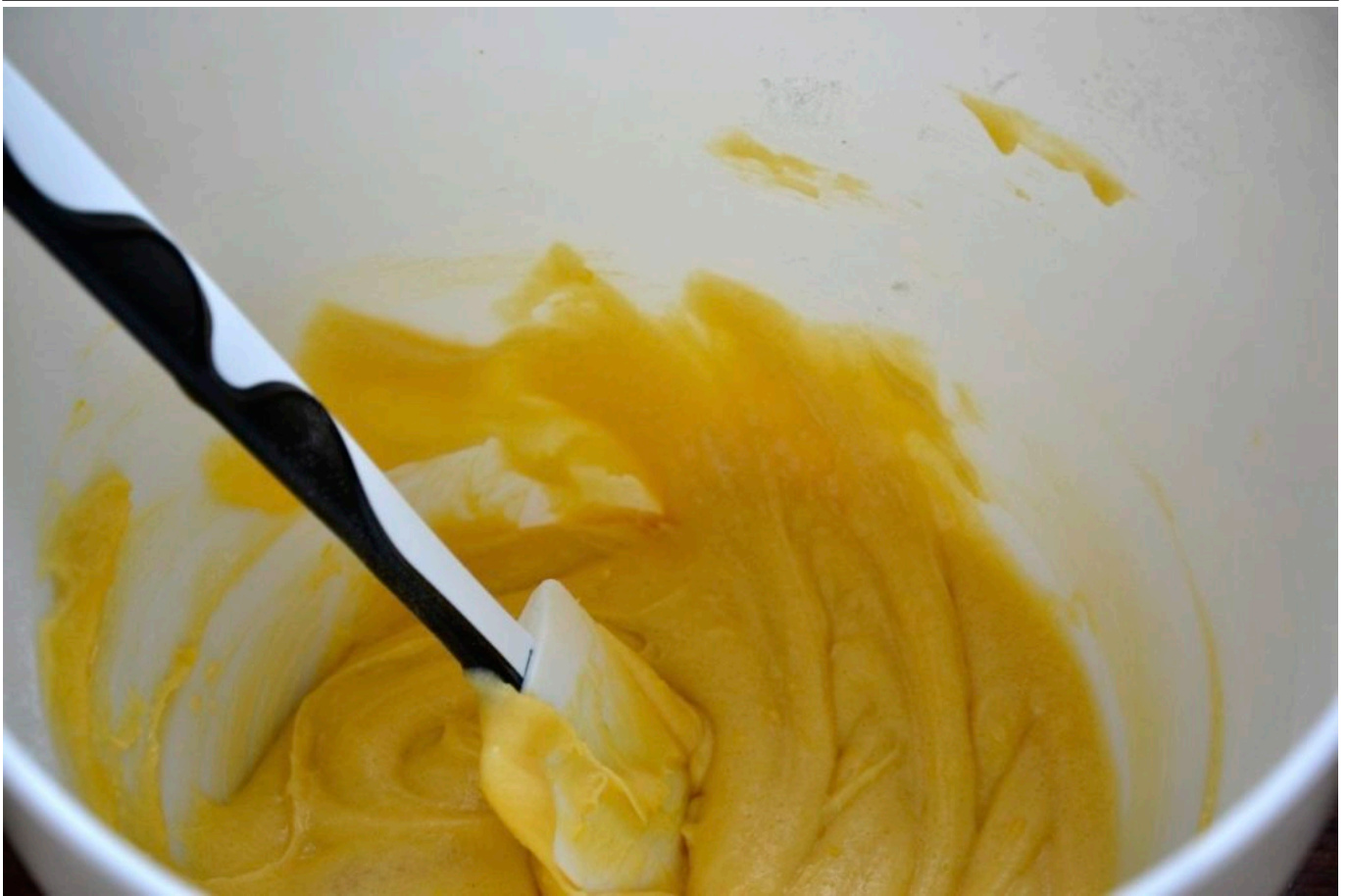


Mezcla bien.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Y por último el zumo de limón.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Extiende en un molde cuadrado bien engrasado con mantequilla. Hornea 30 minutos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Saca del horno y envuelve inmediatamente en papel film bien cerrado. Deja que se enfríe completamente.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Precalienta el horno a 100°.

Para hacer la glasa mezcla el azúcar glase con el zumo de limón.

Vierte encima del cake colocado sobre una rejilla con papel de cocina de base para recoger las gotas que se caiga.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Extiende bien.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Coloca la rejilla sobre una fuente de horno, y hornea 8 minutos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<https://palomadelarica.com>



Deja que se enfríe del todo, corta y sirve.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>



Cuadros de limón