

## Raciones para 1

250 g  
Harina  
100 g  
Mantequilla en pomada  
200 g  
Azúcar  
2  
Huevos  
  
Zumos y ralladura de 1 limón  
2 cucharaditas  
Levadura química  
1/2 cucharadita  
Sal  
200 ml  
Leche

- 1 Precalienta el horno a 200° mientras preparas la masa de tu Cake de Limón
- 2 Para empezar, bate la mantequilla junto con el azúcar hasta blanquear.
- 3 En otro bol bate los huevos, la ralladura y el zumo del limón. Agrégalo a la mezcla de la mantequilla y mezcla todo bien hasta que quede integrado.
- 4 Incorpora poco a poco a la mezcla la harina, la levadura química y la sal. Bate con unas varillas hasta conseguir una mezcla lisa y homogénea.
- 5 Para terminar de preparar la masa, incorpora la leche y mezcla todo de nuevo.
- 6 Engrasa el molde con aceite y vierte la masa del bizcocho.
- 7 Hornea durante 45-50 minutos o hasta ver que el Cake esté listo. Pincha con una aguja antes de sacarlo del horno para comprobar que está listo.
- 8 Deja que se enfríe sobre una rejilla. Luego podrás desmoldarlo y ya estará listo para disfrutar.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/bizcocho-de-limon/>

**COOKING**  
**LOVERS** 