Bizcocho de limón

Raciones para 1

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

1. Precalienta el horno a 200º 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/