



<https://www.mepillasquisando.com>



BIZCOCHO DE LIMÓN



INGREDIENTES: (para la crema)

- 80 gr. de Mantequilla.
- 120 gr. de Harina.
- 2 Cucharadas de Agua.
- 1 Cucharada de Azúcar.
- 1 Pellizco de Sal.

ELABORACIÓN: (para la masa)

Se hace una masa con los ingredientes mencionados y se deja reposar 20 minutos. Se busca un recipiente apto para horno de 26 cm de diámetro y no muy hondo. Se tapiza con la masa y se mete a horno suave de arriba hasta que tome un color barquillo claro.

INGREDIENTES: (para la crema)

- 3 Limones (El zumo).
- 1 Taza de Azúcar.
- 1 Cucharada de Maicena.
- 1 Taza de Agua.
- 1 Cáscara de Limón.
- 60 gr. de Mantequilla.
- 5 Huevos.
- 3 Cucharadas de Azúcar.

ELABORACIÓN: (para la crema)

Se pone al fuego un cazo con el zumo y la cáscara del limón, media taza de agua, el azúcar y la mantequilla. Se deja cocer 10 minutos. En la otra media taza de agua se disuelve la cucharada de maicena, se echa sobre el limón y se deja cocer 5 minutos. Se separan las claras de las yemas, se retira de la crema la cáscara de limón y se baten bien las yemas. Se incorporan a la crema de limón, ya fuera del fuego. Se vuelca esta crema sobre el recipiente de horno con la pasta ya cocida. Las claras se baten a punto de nieve con unas gotitas de limón y las 3 cucharadas de azúcar. Una vez batidas, se ponen sobre la crema de limón, tapándola. Se mete a horno moderado durante 30 minutos. Este postre se puede hacer de víspera, pues es mejor que esté bien frío.

<https://www.mepillasquisando.com>