

BIZCOCHO CON GLASEADO DE LIMON

INGREDIENTES

Para el bizcocho

3 huevos
100g azúcar o Edulcorante
La ralladura de 3 Limones
1 ½ cucharadas de ron oscuro (opcional)
1 pizca de sal
80g mantequilla sin sal, derretida
200g de harina
½ cucharadita de polvo para hornear

Para el glaseado de limón

1 limón, la ralladura y el jugo
1 Taza azúcar glass

PREPARACIÓN

Precaliente el horno a 180C/350F.

En un tazón grande, bata los huevos, el azúcar, la nata, la ralladura de limón, ron, sal y mantequilla.

Aparte tamizar la harina y el polvo de hornear y se batan en la mezcla de huevo hasta obtener una masa suave.

Vierta la mezcla en el molde preparado y hornear durante 50-60 minutos, el bizcocho estará cocido cuando un cuchillo insertado en el centro salga limpio.

Sacar el bizcocho y dejar enfriar. Esto permitirá que el vapor se escape antes de colocar el glaseado al bizcocho.

Para el glaseado de limón, mezcle el jugo de limón, la ralladura y el azúcar glass. Calentar la mezcla en una cacerola pequeña hasta que el azúcar se haya disuelto y tienes un jarabe. Echa una primera capa por encima y dejar que seque luego se le echa una segunda capa.

Para decorar, puedes rallar un poco de cáscara de limón por encima.