

Receta de Bizcocho Cremoso De Queso Y Limón

22 Abr 2014



Buenos días, de nuevo tenemos el fin de semana por delante y podemos pasar un ratito en la cocina preparando este rico Bizcocho de Queso y Limón.

Ingredientes

- 2 Limones enteros sin las pepitas
- Mantequilla (150 grs. en pomada)
- Azúcar (300 grs.)
- Huevos frescos (tres)
- Queso de untar (una tarrina de 200 grs.)
- Harina (150 grs.)
- Levadura (un sobre)
- Sal (una pizca)
- Almendras picadas (70 grs.)
- Para la cobertura:
- Azúcar glass (60 grs.)
- Zumo de medio limón
- Mantequilla en pomada (30 grs.)
- Cerezas confitadas

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180 Grados y engrasar un molde alargado o redondo, como prefiráis
2. Cortar los limones y quitarles las pepitas, triturar bien con la batidora hasta obtener un puré, y después echar las almendras picadas
3. En un bol , mezclar la mantequilla y el azúcar, hasta que esté cremoso , añadir los huevos de uno en uno, y después echar el queso
4. Mezclar la harina, la sal y la levadura y añadir a la mezcla anterior
5. Agregar el puré de limón y mezclar todo muy bien
6. Colocar toda la masa en el recipiente engrasado y meterlo al horno hasta que al pincharlo con un tenedor, éste salga limpio, sacarlo y dejar que se enfríe
7. Mezclar bien todos los Ingredientes: para la cobertura y repartir por encima del pastel cuando esté frío y adornarlo con las cerezas confitadas