

Receta de Bizcochitos de Limón

03 Mar 2022



Buenos días a tod@s, adelantándonos a este fin de semana, os dejo esta rica receta para que paséis un poco de tiempo entretenid@s haciendo estos deliciosos **Bizcochitos de Limón**, seguro que disfrutaréis haciéndolos y después degustándolos.

Ingredientes

- Huevos (tres)
- Harina (170 grs)
- Azúcar (180 grs)
- Ralladura y zumo de un limón
- Mantequilla (60 grs a temperatura ambiente)
- Nata para batir (40 grs)
- Levadura (una cucharadita y media)
- **Para el glaseado:**
- Zumo de limón (dos cucharadas)
- Azúcar glas (100 grs)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 180°
2. En un bol poner la mantequilla junto con la ralladura del limón y el azúcar, remover bien hasta que todo se integre
3. Añadir los huevos uno a uno, también deben estar a temperatura ambiente, no añadiremos un huevo hasta que no se haya integrado en la masa el anterior
4. Añadir la nata y el zumo de limón, remover hasta que se integre
5. Por último añadir la harina junto con la levadura, todo tamizado para que no se formen grumos, mezclar lo justo para que se integren los ingredientes
6. Pincelar los moldes para cupcakes o magdalenas con mantequilla fundida y espolvorear con harina
7. Rellenar los moldes con la masa más o menos 2/3 y hornear a 180°C durante unos 25-30 minutos
8. Mientras se hornean preparar la glasa para cubrirlos
9. En un bol poner el zumo de limón e ir añadiendo el azúcar glas mientras removemos hasta conseguir la textura que nos guste, mejor dejarla un poco densa
10. Una vez estén los bizcochitos horneados, dejarlos reposar unos 10 minutos y desmoldar
11. Cuando estén fríos, cubrirlos con el glaseado poniendo un poco en el centro de cada bizcochitos y dejando que caiga poco a poco

Bizcochitos de Limón

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

12. En una hora más o menos el glaseado habrá endurecido y estarán listos para comer
 13. Disfrutarlos con un buen café y...buen provecho!!!
-