

Bizcocho de limón en menos de 45 minutos

La **torta de limón** es una de las más cotizadas por quienes aman el sabor dulce y cítrico al mismo tiempo. Además, la textura del referido postre es única, ya que se combina la ralladura de la cáscara del limón con su jugo.

En ese sentido, la receta se ha popularizado en el mundo, puesto que con pocos ingredientes puedes obtener excelentes resultados y grandes porciones.

Ingredientes

5 huevos.

450 ml de jugo de limón.

25 g de ralladura de cáscara de limón.

500 g de harina de trigo.

1 cucharadita de polvo de hornear.

250 g de mantequilla.

1 taza de azúcar.

Preparación

1. En un recipiente mezcla los huevos, jugo de limón, harina de trigo y mantequilla. Bate hasta que todos los ingredientes se incorporen en su totalidad.
2. Agrega la azúcar, polvo de hornear y ralladura de limón a la mezcla. Bate durante 5 minutos.
3. Vierte la mezcla en una tortera y llévala al horno durante 35 minutos.
4. Retira la torta del horno y déjala enfriar.
5. Decora la torta a tu gusto.
6. Pica y consume.

La Mañana Digital