

Pound cake

Type de plat: Legumbres, Verduras, Arroz · Origine: Mavillum · Auteur: Mar (Argentina)

INGRÉDIENTS

0	
450 gr	Azúcar
1 cucharada/s	Ralladura limón
	Limonas
450 gr	Harina repostería
9	Yema de huevo
9	Claros de huevo
420 gr	Mantequilla
GLASE	
1	Claros de huevo
250 gr	Azúcar glass
	Zumo de limón
1 cucharada/s	Almíbar — a punto de hilo flojo

PRÉPARATION

Batir la mantequilla con el azúcar hasta obtener una crema, incorporar la ralladura, agregue poco a poco las yemas previamente batidas hasta que espesen y tomen color clarito. Agregue la esencia de limón, incorpore de a poco la harina. Bata las claras a punto nieve y una suavemente al batido anterior.

Vierta en una budinera con tubo central, enmantequillada y enharinada, y cocínela en horno moderado durante una hora. Desmoldar y enfriar.

Para el baño de glasé, primero bata la clara con el azúcar y las gotitas de jugo de limón y una vez que esta bien batido agregar suavemente el almíbar hasta obtener un baño que corra por si solo y cubra. Bañar con esto el budín.