

Cuadraditos limón

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
2 cucharada/s Aceite maíz
250 gr Azúcar
180 gr Harina con levadura - o una cucharadite de te levadura Royal
4 Huevos - separar claras de yemas
150 ml Jugo limón
2 cucharada/s Ralladura limón - (sólo la parte amarilla)

ELABORACIÓN

Batir a nieve las claras y el azúcar común a punto merengue.

Adicionar de a una las yemas, siempre batiendo y las cucharadas aceite de maíz, la ralladura de limón, el jugo de limón y la harina.

La harina se debe adicionar en 3 veces intercalando con el jugo del limón para que no se baje el batido en forma envolvente y rápida.

Volcar la preparación en un molde de 40 x 50cm. con la base en papel manteca, emparejar y llevar a un horno precalentado, 180°, hasta que tome un color dorado y se solidifique, retirar, dejar enfriar, cubrir con un glacé de azúcar y limón, cortar encuadraditos. Una delicia!!!