

Pan bizcocho limón

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

INGREDIENTES

0
125 gr Margarina
60 gr Nueces - picadas
1 cucharada/s Ralladura limón
125 ml Leche
0,50 cucharadita/s Sal
1 cucharadita/s Levadura
2 Huevos
155 gr Harina repostería
250 gr Azúcar

Sirope
60 gr Azúcar
3 cucharada/s Zumo de limón

ELABORACIÓN

Foto Noemí.

Y no es pan, es un bizcocho, pero queda muy esponjoso, y riquísimo.

Calentar el horno a 180°. Engrasar el molde de pan de 21 cm.

En un bol combinar la margarina y el azúcar y batir hasta que esté bien mezclado.

Añadir los huevos, de uno en uno, batiendo bien hasta que están integrados.

En otro bol mezclar la harina, levadura y sal. Añadir a la mezcla de la margarina junto con la leche y la ralladura de limón y batir hasta que esté suave. Añadir las nueces.

Echar en el molde. Hornear hasta que el palillo salga limpio, aprox. 1/2 hora.

Mientras que el pan se está horneando, se hace el sirope combinando el limón con el azúcar. Reservar revolviendo de vez en cuando, no importa que el azúcar no se disuelva completamente.

Sacar el pan del horno y con un tenedor, pinchar la superficie por varios sitios.

Echar el sirope sobre el pan despacito. Dejar en el molde 15 min. y después sacar a una rejilla.

Para servir cortar lonchas y cubrir con nata montada y Frutas rojas.

En Thermomix

Poner la cáscara de limón y triturar vel. 5-7-9 y luego añadir el azúcar a la misma vel.

Poner la mantequilla, a vel. 2 ½, 2 min., 50°.

Cuando acabe y sin temperatura, poner vel 3 e añadir por el bocal los huevos 1 a 1 y cuando estén la leche.

Añadir la harina, con la levadura y la sal, y da un golpe a vel 6. terminar de mezclar con la espátula

Para el sirope, poner a vel 2 unos 2 minutos, a 50°