

Pound cake

Tipo de plato: Legumbres, Verduras, Arroz | Procedencia: Mavillum | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

0

450 gr Azúcar

1 cucharada/s Ralladura limón

Limonas

450 gr Harina repostería

9 Yema de huevo

9 Claras de huevo

420 gr Mantequilla

GLASE

1 Claras de huevo

250 gr Azúcar glass

Zumo de limón

1 cucharada/s Almíbar - a punto de hilo flojo

ELABORACIÓN

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.