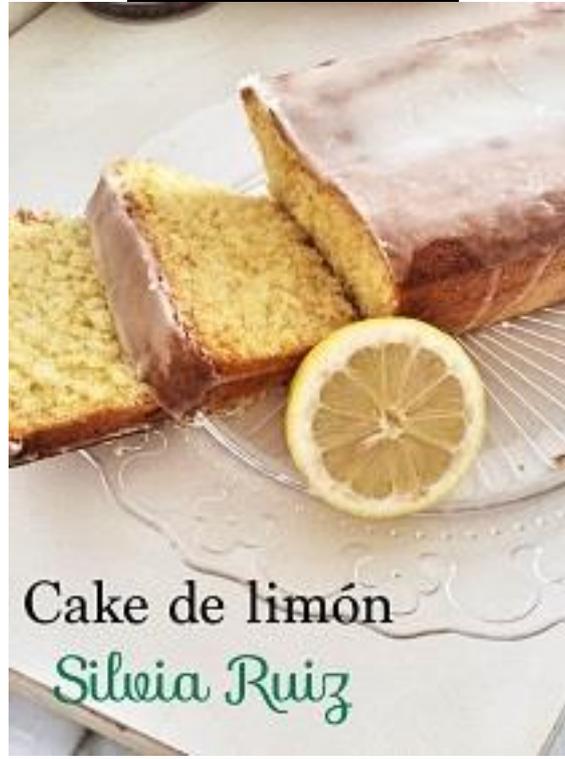


thermomix

Cake de limón



TM-31

INGREDIENTES PARA 12 RACIONES:

Kcal/Ración 346

CAKE DE LIMON

- 200 g de harina de repostería
- 100 g de maicena
- 1 sobre de levadura química en polvo
- 200 g de azúcar
- La piel de dos limones (solo la parte amarilla)
- 3 huevos
- 160 g de mantequilla en trozos pequeños
- 120 g de leche
- El zumo de un limón

GLASEADO DE LIMON

- 200 g de azúcar
- El zumo de un limón

PREPARACION:

- Precalienta el horno a 180°. Forra con papel de hornear un molde de cake de un litro de capacidad.
- Pon en el vaso la harina, la maicena y el sobre de levadura y mezcla 10 seg Vel 5 Vierte en un bol y reserva.
- Pon en el vaso el azúcar y la piel de limón y tritura 30 seg Vel 10
- Con la espátula baja todo los ingredientes hacia abajo del vaso. Incorpora los huevos y mezcla 3 min 37º Vel 3.
- Añade la mantequilla y programa 3 min Vel 3.
- Agrega la leche y el zumo de limón, y programa 10 seg Vel 2.
- Programa 2 min Vel 2 y añade la poco a poco por el bocal la mezcla de harina, maicena y levadura. Termina de mezclar con la espátula.
- Vierte la mezcla en el molde y hornea a 180º durante 40-50 min.

GLASEADO DE LIMON

- Pon en el vaso el azúcar y pulveriza 30 seg Vel 10
- Añada el zumo de limón y mezcla 10 seg Vel 3
- Con la espátula baja todos los ingredientes hacia el fondo y programa 10 seg Vel 5.

MONTAJE

- Cuando el cake esté horneado, retíralo del horno y déjalo templar 10-15 min colócalo sobre una rejilla, y estando templado vierte encima el glaseado. Sirve templado o frio.

