

Bizcocho Genovés con Glase de limón

INGREDIENTES para 12 personas

- 180 g de harina sin gluten Celipan
- 180 g de azúcar
- 6 huevos tamaño grande de 63g
- Una cucharadita de azúcar vainillado
- Un pellizco de sal



INGREDIENTES para la Glasa de limón

- 200 g de azúcar
- El zumo de medio limón
- Media clara de huevo
- La ralladura de medio limón fina



PREPARACIÓN:

1. Precalentar el horno a 180°
2. Poner en el vaso la mariposa y añadir el azúcar, el azúcar vainillado y los huevos. Batir durante 8 min/37°/vel 3,5.
3. Al acabar, volver a programar 8 min/vel 3,5.
4. Añadir la harina, la sal y mezclar 10 seg/vel 3,5. Sino ha quedado bien mezclado mezclar 5 seg/vel 3,5.
5. Engrasar un molde con desmoldante en spray o grasa vegetal. Para la receta hemos utilizado un molde de Nordic Ware con una forma muy especial. Bajar el horno a 160° y cocer durante 30-35 min.
6. Al sacarlo del horno dejarlo reposar 5 min y darle la vuelta sobre la bandeja en la que lo vamos a presentar.
7. Hacer la glasa mientras el bizcocho se enfría, poniendo en el vaso ya limpio el azúcar. Triturar 30 seg vel 10. Añadir el zumo de medio limón y la media clara y mezclar 5 min/vel 3,5 hasta que la textura nos quede muy suave. Con una cuchara poner encima del pastel y decorar con la piel rallada del limón.



thermomix