



PASTEL DE LIMÓN

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 80 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 125 g de margarina La Villita
- 125 g de azúcar
- 2 huevos
- 185 g de harina
- 2 cucharadas de polvo para hornear
- 1/4 cucharada de sal
- 1 limón
- Ralladura y jugo del limón
- 1/4 taza de leche
- 4 cucharadas de azúcar glas

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, ¿se acerca un cumpleaños importante? Aquí tienen la receta de un pastel que a todos les va a encantar.<o:p></o:p>

Engrasamos y enharinamos un molde para hornear de 20 centímetros. Precalentamos el horno a 160 °C.<o:p></o:p>

Batimos la mantequilla, agregamos la azúcar refinada y los huevos en un tazón. Aparte, mezclamos la harina con el polvo para hornear y la sal, unimos esto con la mezcla anterior y batimos bien. Ahora incorporamos la ralladura de limón y la leche, batimos y, si es necesario, agregamos más leche hasta obtener una consistencia homogénea.<o:p></o:p>

Colocamos la mezcla en un molde y horneamos durante 1 hora, aproximadamente, hasta que se haya elevado completamente y se sienta esponjoso.<o:p></o:p>

Mezclamos el azúcar glas y tres cucharadas de jugo de limón en una sartén a fuego muy bajo. Cuando saquemos el pastel del horno picamos la superficie varias veces con un palillo y vertemos el glaseado. Dejamos enfriar en el molde durante 10 minutos y luego pasamos a una rejilla de alambre para que se termine de enfriar.<o:p></o:p>

Listo, amigas, tienen un pastel para esa personita especial.<o:p></o:p>