



## PASTEL DE LIMÓN CON MARGARINA LA VILLITA

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 35 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

- 280 gramos de harina de trigo
  - 11 gramos de levadura en polvo
  - 1/2 cucharadita de sal
  - 4 huevos
  - 400 gramos de azúcar
  - 1 cucharadita de extracto de vainilla
  - 2 cucharadas de ralladura fina de limón
  - 2 cucharadas + 2 cucharaditas de zumo de limón
  - 300 ml de leche entera
  - 10 cucharadas de Margarina sin sal La Villita, cortada en cubitos
- Para el relleno**
- 340 gr de Queso Doble Crema La Villita, frío
  - 3 cucharadas de Margarina sin sal La Villita
  - 3/4 cucharada de jugo de limón
  - 1 cucharada de ralladura de limón
  - 1 taza de azúcar en polvo

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas hoy vamos a preparar un riquísimo pastel de limón.

Vamos a iniciar engrasando y enharinando un molde para hornear y prendemos el horno a 160° C. Aparte, batimos la mantequilla, azúcar y huevos en un tazón.

Aparte mezclamos la harina con el polvo para hornear y la sal. Incorporamos todos los ingredientes, luego la ralladura de limón y la mitad de la leche. En una olla colocamos el resto de la leche, cuando este muy caliente añadimos la Margarina sin sal La Villita, una vez que este derretida agregamos la mezcla anterior. Ponemos la mezcla en nuestro molde y horneamos durante 1 hora o hasta que se vea elevado y esponjoso.

Mientras esperamos, haremos el relleno del pastel. Primero batimos el Queso Doble Crema La Villita y creamos una mezcla suave y sin grumos, agrega la Margarina sin sal La Villita, cortada en cubitos. Agrega el jugo de limón y la ralladura hasta que se mezclen por completo los ingredientes. Posteriormente agregamos el azúcar y batimos por un minuto. Dejamos enfriar.

Una vez horneado el pastel vamos a dividirlo por la mitad, te recomiendo usar la técnica de los palillos y el hilo, consiste en marcar primero con palillos el centro del pastel, después tomamos un hilo y en la marca de los palillos cortamos. Retira con cuidado la "tapa" y quita los palillos. Para rellenar el pastel usaremos un poco más de la mitad de la mezcla de relleno para poner en la parte de abajo. Tapamos y adornamos con lo que queda de la mezcla del relleno. Asegúrate de que los lados del pastel queden también cubiertos. Adorna con tiras de limón y naranja.

¡Listo! A disfrutar del postre con Margarina La Villita.