



BIZCOCHO DE LIMÓN DE PIERRE HERMÉ

- **Tiempo de preparación:** 5 min. + 5min. para la glasa
- **tiempo de horneado:** 1 hora + 4 min. para fijar la glasa.

Ingredientes

- 190 g de harina
- 200 g de azúcar en polvo
- 3 huevos
- 95 g de nata líquida
- 65 g de mantequilla derretida enfriada
- 1 limón grande
- 2 cucharadas de ron añejo (opcional)
- 1/2 cucharadita de levadura química
- 1 pizca de sal

Para el glaseado

- 200 g de azúcar en polvo
- 60 gr zumo de limón

Procedimiento

1. Empieza por derretir la mantequilla y resérvala.
2. Rallar el limón y exprime el jugo. Opcionalmente mezclar la ralladura con la nata la noche anterior para infusionar en frío.
3. Precalienta el horno a 150° y enmantequilla y enharina tu molde de cake (rectangular).
4. En una fuente, bate los huevos enteros y el azúcar. Bate hasta que la mezcla blanquee.
5. Añade el ron, la nata líquida y la sal y vuelve a mezclar.
6. Tamizar la harina con la levadura y añádela poco a poco a la mezcla anterior, con ayuda de una marysa.
7. Por último, incorpora la mantequilla derretida enfriada y mezcla íntimamente.
8. Vierte el aparejo en el molde y hornea durante casi 1 hora.

Trucos y consejos

El pastel estará listo cuando al introducir la hoja de un cuchillo, esta salga seca. Mientras se hornea el pastel, preparar el glaseado como te enseñé [aquí](#) y procede del mismo modo que para las magdalenas. Resumiendo: precalienta el horno a 250°C, apágalo, introduce el bizcocho con la glaseado y déjalo no más de 4 min. para fijar el glaseado. Deja enfriar y listo para tomar.

Ma Touche

Tenía un limón entero triturado y congelado, fue lo que añadí a mi cake. La parte blanca de limón le da un toque dulce amargo al bizcocho que le viene muy bien si no te gustan empalagosos.