



CONSEJO
 Para potenciar la textura esponjosa de este bizcocho, aumentar un poco la cantidad de huevo de la receta.

Decorar con glaseado de azúcar y tiras de limón confitado.

BIZCOCHO DE LIMÓN

Para 2 bizcochos

INGREDIENTES

- 275 g** harina floja
- 5-6 uds** huevo "L"
- 15 g** piel de limón
- 270 g** agua
- 2,4 g** sal
- 375 g** azúcar en grano
- 5,5 g** levadura química
- 162,5 g** nata líquida
- 74 g** Optima Bakery sabor mantequilla + 16 g de agua o 90 g de mantequilla

PASO A PASO

1. Mezclar el azúcar en grano con la piel de limón. Por otro lado, mezclar los huevos, la nata y la sal e incorporar al azúcar con piel de limón.
 3. Tamizar la harina con la levadura química y añadir a la combinación anterior.
 4. Diluir Optima Bakery sabor mantequilla en agua, fundir a 40-45 °C e incorporar a la masa.
 5. Verter la masa en dos moldes engrasados de 18 x 5 cm y reservar en el frigorífico durante 3-4 horas.
 6. Cocer a 170 °C durante 50-60 minutos.
- Gracias a Optima Bakery sabor mantequilla, el bizcocho adquiere una textura más tierna y esponjosa.

 **-40% GRASAS SATURADAS**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G	OPTIMA BAKERY SABOR MANTEQUILLA	RECETA ESTÁNDAR
Valor energético	1.269 kJ / 301 kcal	1.269 kJ / 301 kcal
Grasas de las cuales saturadas	10,1 g 3,2 g	10,1 g 5,3 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	46,6 g 30,6 g	46,6 g 30,6 g
Fibra	0,1 g	0,1 g
Proteínas	6,1 g	6,1 g
Sal	0,3 g	0,3 g

