Bizcocho de limón con merengue suizo en airfryer



Ingredientes

Huevos medianos: 3 Unidades
Mantequilla fundida: 100 g
Ralladura de limón: 2 Unidades
Harina de trigo: 180 g
Sal: 1 Pizca
Azúcar: 150 g
1 yogur natural o de limón (125 g):
Zumo de limón: 30 Ml
Levadura química: 10 g
Mantequilla y harina extra para el molde:

almíbar

Azúcar: 200 g
Agua: 100 g
Zumo de limón: 100 g

Merengue suizo

Clara de huevo: 200 g
Azúcar: 300 g

Preparación de la Receta

- Engrasa un molde apto para airfryer con *mantequilla* y espolvorea con *harina*, retirando el exceso
- Reservar
- En un bol, masajea el azúcar con la ralladura de **limón** hasta integrar completamente. Agrega las yemas de los huevos y mezcla con el azúcar
- Incorpora el *yogur*, el *zumo* de *limón* y la *mantequilla*.
- Monta las claras de los huevos hasta que hayan triplicado su volumen
- Mezcla la batida de las yemas con las claras montadas en movimientos envolventes
- Agrega la *harina* tamizada con la *levadura* y la sal con movimientos envolventes para evitar bajar el volumen de la masa.

- Vierte la masa en el molde preparado, sin llenarlo más de 2/3 de su capacidad
- Precalienta la airfryer a 165–170 ºC durante 3–5 minutos
- Coloca el molde en la cesta y cocina el **bizcocho** durante 30–35 minutos a 165–170 ºC, comprobando al final con un *palillo*, debe salir limpio (si ves que se dora demasiado pronto, cúbrelo con papel de aluminio)
- Deja templar en el molde y luego desmolda sobre una rejilla hasta que esté completamente frío.
- Mientras se hace el *bizcocho*, prepara el merengue

Merengue

- En un bol vuelca las claras con el azúcar
- Coloca el bol sobre un baño maría suave y remueve hasta que el azúcar se haya disuelto en las claras
- Una vez disuelto, monta con las varillas hasta conseguir un merengue firme
- Reservamos.
- Prepara un *almíbar* mezclado el agua, el azúcar y el *zumo* de *limón*
- Cocina hasta *hervir* durante 5 minutos y después deja templar.
- Cuando el *bizcocho* esté frío, desmolda y empapa con el amíbar
- Después cubre con bien de merengue y vuelve a llevarlo a la airfryer para tostar
- Cocina a 200ºC 5-7 minutos hasta que lo veas dorado
- Después, estará listo para servir

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bizcocho-de-limon-con-merengue-suizo-en-airfryer