

Bizcocho de Limón Apto Celíacos



Ingredientes

Azúcar: 200 grs

Esencia De Vainilla: c/n

Jugo de Limón: c/n

Mantequilla pomada: 200 grs

Polvo de hornear: 1 cda

Huevos: 3 Unidades

Fecula De Maiz: 200 grs

Limón para su ralladura: 2 Unidades

Nueces picadas: 100 grs

Sal: c/n

Glasa

Azúcar Glas: 200 grs

Semillas de Amapola: 1 cda

Jugo de Limón: c/n

Preparación de la Receta

- Batimos la *mantequilla* con el azúcar hasta obtener una *crema* blanca.
- Agregamos los huevos y batimos de a poco.
- Incorporamos los sólidos y ponemos en un molde mediano
- Cocinamos en horno a 160°C durante unos 45 minutos.
- Bañamos cuando esté frío con un glasé hecho con el azúcar, el *zumo* y las semillas de *amapola*.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bizcocho-de-limon-para-celiacos>