

Bocaditos de naranja y limón

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Jugo de Limón: 1 cda.

Manteca blanda: 100 grs.

Huevos batidos: 2 Unidades

Harina: 125 grs.

Ralladura de naranja: 1/2 cda.

Sal: 1/2 cdita.

Polvo de hornear: 1 cdita.

Azucar: 100 grs.

Jugo de Naranja: 1 cda.

Ralladura de limón: 1/2 cda.

Glacé

Jugo de Naranja: Cantidad necesaria

Ralladura de naranja: 1/2 Unidad

Azucar impalpable: 3 cdas.

Preparación de la Receta

- Encienda el horno
- Enmanteque una placa rectangular para horno.
- Coloque en un bowl la *manteca* junto con el azúcar y mezcle.
- Añada los huevos poco a poco y siga mezclando.
- Incorpore luego la *harina*, el polvo de hornear, la sal, la ralladura de **limón**, la ralladura de **naranja**, el *jugo de limón* y de **naranja**. Mezcle con movimientos envolventes.
- Coloque la mezcla en la placa enmantecada y lleve a horno moderado durante 25 minutos. Retire.

Glacé

- Coloque en un bowl azúcar impalpable y agregue de a poco el *jugo de naranja*. Mezcle.
- Vierta el glacé sobre la torta y pinte con un pincel.
- Deje secar.

Presentación

- Corte en porciones y sirva en un plato.
- Decore con flores naturales.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/bocaditos-de-naranja-y-limon>