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