Budín de limón

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Manteca: 200 g
Harina: 200 g
Levadura en polvo: 1 cda
Vainilla: 1 Vaina
Azúcar moreno: 200 g
Huevo: 200 g
Ralladura de limones: 3 Unidades

Para el glasé real:

Azucar glasé: 150 g
Clara de huevo: 1 Unidad
Jugo de Limón: 3 Unidades

Preparación de la Receta

- Comenzamos precalentamos el horno a 180ºC.
- En un bowl, batimos la mantequilla/manteca pomada, el azúcar y la esencia de la vaina de vainilla.
- Cuando esté todo bien integrado, añadimos la ralladura de **limón**, los huevos, y batimos nuevamente.
- En otro recipiente mezclamos la *harina* con la *levadura* y la incorporamos a la mezcla anterior.
- Por otro lado, enmantecamos y enharinamos el interior del molde y vertemos la preparación.
- Luego, lo llevamos al horno precalentado durante 40 minutos o hasta que pinchemos con un *palillo* y salga limpio.
- Mientras tanto, hacemos un glaseado con *limón*

Para esto

- Mezclamos el *jugo* de los limones, la clara de *huevo* y el azúcar glacé
- Reservamos.
- Retiramos el budín del horno y lo desmoldamos

- Por último, cubrimos con el glaseado de *limón* por encima, lo decoramos con unas rodajas de *limón* y una hoja de *menta* y dejamos secar.
- Servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/budin-de-limon