elGourmet

Citrus Poundcake

Ingredientes

Bicarbonato De Sodio: 1/2 cdita.
Manteca: 260 g
Azucar: 450 grs.
Harina: 350 g
Queso Filadelfia: 180 grs.
Ralladura de naranja: 1 Unidad
Esencia De Vainilla: 1 cda.
Ralladura de limón: 1 Unidad
Sal fina: Una pizca
Huevo: 5 Unidades
Polvo de hornear: 15 g

Preparación de la Receta

Para comenzar batimos el queso hasta homogeneizar

agregamos la manteca pomada, el az&uacute

- Car y continuamos batiendo.
- Unimos los huevos y se agrega la sal, las ralladuras de *limón* de *naranja* y la esencia de vainilla
- Batimos rápidamente solo para desligar los huevos.
- Comenzamos a incorporar los huevos en forma de hilo sobre la mezcla de queso y *manteca*, muy lentamente, tomándose de 2 a 3 minutos para incorporar todo.
- Por último, incorporamos la *harina* tamizada con el polvo *leudante* (polvo de hornear) y el bicarbonato
- Debemos lentamente para lograr una mejor integración.
- Colocamos la mezcla en un molde rociado con aceite vegetal y horneamos a 170° C por 50 a 60 minutos
- Revisamos la cocción con un palito de brochette una vez que está *cocido* se deja en el molde 10 minutos antes de proceder a desmoldarlo, para que la masa se contraiga y sea más fácil el desmolde.
- Servimos

Consulta la receta original en