

Cupcakes de Limón y Yogurth



Ingredientes

Manteca: 200 g

Ralladura de limón: 2 Unidades

Harina: 250 g

Queso Crema: 100 g

Yogur: 100 g

Azucar: 300 g

Jugo de Limón: 1 Unidad

Huevo: 3 Unidades

Polvo para hornear: 10 grs.

Para el lemon curd

Jugo de Limón: 60 cc

Manteca: 120 g

Yemas: 3 Unidades

Ralladura de 1 limón:

Huevo: 1 Unidad

Azucar: 120 grs.

Para el merengue

Agua: 100 cc

Polvo para preparar merengue:

Preparación de la Receta

Para los cupcakes

- Crear la *manteca* y el queso, agregar el azúcar, una pizca de sal y la ralladura de **limón**
- Cuando este blanqueado agregar los huevos de a uno y el *yogur*.
- Tamizar los secos e incorporarlos a la preparación junto con el *jugo de limón*
- Poner en moldes con papel
- 45 g por c/u

- Hornear a 180°C por 15 a 20 min.

Para el lemon curd

- Mezclar la yema, el azúcar y unir
- Agregar la ralladura y el *jugo* de *limón* y llevar a baño de maría
- Una vez que espese esperar que entibie y agregar la *manteca*.

Para el merengue

- Batir el polvo de merengue con 100 cc de agua
- Decorar y servir.

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