

# Cupcakes de Limón y Yogurth



## Ingredientes

Manteca: 200 g

Ralladura de limón: 2 Unidades Jugo de Limón: 1 Unidad

Harina: 250 g Huevo: 3 Unidades

Queso Crema: 100 g Polvo para hornear: 10 grs.

Azucar: 300 g

**Yogur**: 100 g

#### 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

- Cremar 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