

# Lingote de limón



## Ingredientes

### Para el cremoso de limón

**Jugo de Limón:** 100 ML.

**Huevos:** 2 Unidades

**Grenetina:** 10 grs.

**Azucar:** 90 grs.

**Agua:** 50 ML.

**Mantequilla:** 100 grs.

### Para el financier de limón

**Almendra en polvo:** 60 Gramos

**Claras:** 150 grs.

**Azúcar invertida:** 1 cda

**Azúcar glass:** 160 g

**Ralladura de limón:** 4 Unidades

**Harina:** 90 g

**Mantequilla fundida fría:** 90 Gramos

**Polvo para hornear:** 1.5 grs.

### Para la decoración

**Brotes:**

**Crema Batida:** Cantidad necesaria

**Tubitos de acetato:**

**Arándanos:**

**Chocolate en cilindros:** 4

**Pétalos organicos:**

**Frambuesas:**

**Zarzamoras:**

## Preparación de la Receta

### Para el financier de limón

- N
- Mezclamos todos los ingredientes.

- Colocamos en los moldes y horneamos a 180°C durante 15 minutos.

## Para el cremoso de limón

- N, mezclamos *jugo* de **limón**, *huevo* y el azúcar y llevamos a *hervir* sin dejar de mover, hasta que se espese.
- Dejamos enfriar y emulsionamos con la *mantequilla*
- Agregamos la *grentina* hidratada y fundida.
- Colocamos en tubos de acetato y congelamos.

## Para el montaje

- Colocamos un poco de *crema* batida sobre el pan y encima el tubo de *chocolate*
- Adentro de este agregamos el cremoso de *limón*.

## Para la decoración

- N, agregamos brotes, frambuesas, blueberries y flores orgánicas.

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