

# Masitas de Limón

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

### Glaseado

**Azúcar impalpable:** 200 Gramos

**Jugo de Limón:** 50 c.c.

### Masa

**Jugo de Limón:** c/n A gusto

**Bicarbonato De Sodio:** 1/2 cdita

**Harina 0000:** 300 Gramos

**Mantequilla:** 60 Gramos

**Ralladura de limón:** 1/2 unidad

**Azúcar:** 100 Gramos

**Huevos:** 2 Unidades

**Azúcar impalpable:** c/n A gusto

**Polvo para hornear:** 1 cdita

## Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 170 grados.
- Batir *mantequilla* pomada, azúcar y huevos en 2 pasos.
- Agregar *jugo* de **limón** y ralladura
- Unir *harina* 0000, polvo para hornear y bicarbonato de sodio, y sumar a la preparación mezclando con espátula
- Llevar a una placa con papel *mantequilla* y rocío vegetal, esparciendo bien la masa
- Espolvorear azúcar y llevar al horno por 35 minutos.

### Glaseado

- Mezclar *jugo* de *limón* y azúcar impalpable, hasta que quede fluido
- Cortar y bañar las masitas en el glaseado.