

Panqué de Limón



Ingredientes

Azúcar: 160 grs

Gelatina de limón: 15 grs

Harina: 240 grs

Mantequilla: 175 grs

Polvo de hornear: 6 grs

Huevos: 4 Unidades

Harina: 240 grs

Limones: 4 Unidades

Miel: 15 grs

Sal: 2 grs

Decoración

Pétalos de rosa: c/n

Twist de cáscara de limón: c/n

Ralladura de limón: c/n

Glaseado

Azúcar Glas: 300 grs

Jugo de Limón: c/n

Preparación de la Receta

- Acremar la *mantequilla* con el azúcar.
- Agregar los huevos uno a uno.
- Incorporar la mitad de la *harina*, la *gelatina* de **limón** y la miel de abeja.
- Mezclar el resto de la *harina*, el polvo para hornear, la ralladura de *limón* y la pizca de sal.
- Engrasar y enharinar un molde
- Y colocar la mezcla.
- Hornear a 180 °C por 30 minutos.

Glaseado

- Mezclar el azúcar glass con el *jugo* de *limón* hasta obtener una mezcla homogénea.
- Cubrir los panqués con el glaseado.

Decoración

- Decorar con los pétalos, el twist de cáscara de *limón* y la ralladura de *limón*.

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