Panqué de Limón

Ingredientes

Azucar: 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