

Bizcocho de limón y hierbabuena

Publicada por:

[imprimir](#)



©Mortimermax | Chef Plus

- 20 '
- 46 '
- 6



Comentario nutricional

El limón tiene casi la misma cantidad de vitamina C que la naranja, la cual ayuda a la absorción del hierro.

Modo express

1. Deje la mantequilla a temperatura ambiente durante un rato. Mientras, ralle la piel de los limones y exprima el zumo. Lave y pique la hierbabuena, y mézclela con el zumo.
2. En un bol, bata los huevos con el azúcar. A continuación, incorpore la harina tamizada junto con la levadura, la nata, la vainilla, una pizca de sal, la ralladura de limón y el zumo con la hierbabuena; bata hasta obtener una crema fina.
3. Introduzca la mezcla en el molde previamente engrasado (con mantequilla y harina), introduzca el molde en la máquina, cierre la tapa y programe el menú POSTRES
4. Deje enfriar el bizcocho, desmolde, y sirva.

Nota: Emplee 20 gramos de mantequilla y harina para engrasar la cubeta. Necesitará un molde de aluminio de 20 cms de diámetro.