

Pastel de limón con magimix

10 min	10 min 60 min	10 min 60 min 70 min	10 min 60 min 70 min 2/10
10 min 60 min 70 min 2/10 12	10 min 60 min 70 min 2/10 12 14	10 min 60 min 70 min 2/10 12 14	10 min 60 min 70 min 2/10 12 14

10 min 60 min 70 min 2/10 12 12 14

Para el bizcocho de limón en Thermomix :

180g de azúcar en polvo
180g de harina
80g de crema espesa
60g de mantequilla derretida
3 huevos
2 cucharaditas de jugo de limón
1 cucharadita de levadura química
La ralladura de 2 limones
1 pizca de sal Para el jarabe :
80g de agua
30g de azúcar
1 cucharada de jugo de limón

Este delicioso bizcocho de limón en Thermomix es perfecto para disfrutar en el desayuno o la merienda con un buen café o té

Para el bizcocho en Thermomix :

Â»

Precalentar el horno a 160°C.

Â»

Colocar los huevos y el azúcar en el bol de la Thermomix.

Â»

Mezclar durante 20 segundos a velocidad 4.

Â»

Agregar la ralladura de limón, la crema espesa, la mantequilla derretida, el jugo de limón, la harina y la levadura.

Â»

Programar durante 30 segundos a velocidad 4.

Â»

Añadir la pizca de sal.

Â»

Programar durante 10 segundos a velocidad 4.

Â»

Verter la preparación en un molde para pastel y hornear durante 1 hora.

Â»

Comprobar la cocción del pastel insertando un cuchillo afilado en el centro. Si sale limpio, significa que el pastel está cocido.

Para el jarabe :

Pastel de limón con magimix

Â»

Colocar el azúcar y el agua en el bol.

Â»

Cocinar durante 5 minutos a 100°C y velocidad 1.

Â»

Una vez que el pastel esté tibio, empaparlo con el jarabe obtenido.

Disfruta este delicioso bizcocho de limón en Thermomix. ¡ Qué rico ! ;)