










# Petite recette

## Bizcocho de limón

 8-12  60-90 minutos  Fácil 

### Ingredientes

- |   |   |
|---|---|
|  190 ml. de aceite de oliva virgen extra |  500 gr. de harina           |
|  200 gr. de azúcar moreno                |  30 gr. de levadura en polvo |
|  6 claras y 6 yemas de huevo             |  zumo de un limón            |
|  200 ml. de leche                        |  ralladura de un limón       |
|   |  una pizca de sal            |

### Manos a la masa

Antes de ponernos manos a la masa engrasamos y enharinamos el molde del bizcocho, y precalentamos el horno a 170°C.

Ahora, comenzamos mezclando el aceite de oliva con el azúcar. Lo movemos bien y cuando esté integrado añadimos las seis yemas de huevo, previamente batidas, la leche y la levadura. Seguidamente añadimos la harina previamente tamizada, el zumo de limón y su ralladura. Es recomendable añadir la harina de poco en poco para evitar grumos.

Por otro lado, batimos las claras a punto de nieve con la pizca de sal hasta que adquieran una consistencia muy firme y mezclamos las dos masas con suavidad para evitar que se bajen las claras.

Una vez mezclada, vertemos la masa del bizcocho en el molde y horneamos con el modo ventilación del horno durante 65 minutos a 165°C. Esta temperatura es para este molde en concreto, ya que es un molde que admite una gran cantidad de masa. Si queréis hacerla en un molde pequeño sólo hay que dividir todos los ingredientes en dos.

Yo prefiero hacer los bizcochos a temperaturas medias porque me gusta cocinar

con azúcar moreno, de este modo evito que salgan demasiado oscuros. Si el color es lo que menos os preocupa se puede aumentar la temperatura y disminuir el tiempo.

Para saber si está hecho, introducimos un termómetro para bizcochos -o un palillo o cuchillo- y si sale limpio, el bizcocho está listo.

Una vez fuera del horno lo dejamos en el molde durante diez minutos y después lo pasamos a una rejilla hasta que enfríe por completo.

En este caso lo he adornado con azúcar glasé para resaltar las diferentes alturas del árbol, pero se puede preparar alguna cobertura o dejar sin adornar.

### Notas

