

Torta de limón con semillas de amapola



Ingredientes.

Gramos

Harina de trigo.	315
Fécula.	51
Sal.	2
Polvo de hornear.	3
Azúcar corriente.	309
Kumis.	161
Aceite.	129
Ralladura de limón	13
Jugo de limón.	77
Esencia de vainilla.	4
Huevos.	5 unidades
Semillas de amapola.	28

Procedimiento

- Separar claras de yemas
- En un bowl batir con la pala el aceite y el azúcar
- Agregar el kumis y las yemas
- Colocar el jugo de limón con la esencia y la ralladura
- Se adiciona la harina con la fécula, sal ,el polvo de hornear y las semillas de amapola
- Por último se adicionan las claras a punto de nieve y con movimientos envolventes
- Colocar en molde engrasado y enharinado
- Hornear a 170°C por 50 minutos aproximadamente