

Espimitas de limon

Ingredientes:

- 150 gr de manteca.
- 150 gr de azucar.
- 150 gr de harina leudante.
- 3 huevos.
- 1/2 cdta de vainilla.
- Ralladura de 1 limon.

Glase:

- 200 gr de azucar.
- Jugo de 1 limon.

Instrucciones:

1. Batir la manteca blanda con el azúcar. Incorporar los huevos de a uno y seguir batiendo.
2. Aromatizar con esencia de vainilla y la ralladura del limón.
3. Agregar la harina leudante tamizada e integrar con movimientos envolventes.
4. Verter la mezcla en un molde de 20x20 previamente enmantecado y enharinado o también pueden cubrirlo con papel manteca.
5. Hornear a 180 grados por 20 minutos o hasta que esté doradito y pinches con un palito en el centro y veas que salga seco(si sale con masa es porque le falta).
6. Una vez listo, retirar del horno y dejar enfriar

Para el glase:

1. Mezclar el azúcar impalpable con el jugo del limón. Verter el glase por encima de la torta, dejar secar por 10 minutos.

Enlace:

- <https://www.instagram.com/p/Ch3GoTRK8MQ/>

QR: