

Pastel de Limón

Ingredientes

- 1 3/4 tazas de harina
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 taza de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 1/4 tazas de azúcar
- 3 huevos
- Ralladura de 2 limones
- 1/4 taza de jugo de limón fresco
- 1/2 taza de leche
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Preparación

Precalienta el horno a 175°C (350°F). Engrasa y enharina dos moldes redondos de 20 cm. Tamiza la harina, el polvo de hornear y la sal en un tazón. En otro tazón grande, bate la mantequilla con el azúcar hasta obtener una mezcla cremosa. Agrega los huevos uno por uno, batiendo bien después de cada adición. Incorpora la ralladura de limón.

En un tazón pequeño, mezcla el jugo de limón con la leche y la vainilla. Agrega alternadamente los ingredientes secos y la mezcla de líquidos a la mantequilla, comenzando y terminando con los secos. Mezcla solo hasta incorporar para mantener la textura ligera. Divide la masa entre los moldes y hornea por 25-30 minutos.

Los pasteles estarán listos cuando estén dorados y al insertar un palillo este salga limpio. Deja enfriar 10 minutos en los moldes antes de desmoldar sobre rejillas. Este pastel fresco y aromático se puede decorar con glaseado de limón o simplemente con azúcar glass. Perfecto para el verano.