



¿Me acompañas?

BIZCOCHO DE LIMÓN GLASEADO

- Ingredientes

PARA LA MASA

- . 3 huevos
- . 230 gr. de azúcar
- . 60 gr. de mantequilla
- . 100 gr. de nata
- . 180 gr. de harina
- . 5 gr. de levadura en polvo
- . 1 gr. de sal
- . La ralladura de 3 limones
- . Semillas de amapola (si os apetece)

PARA EL SIROPE DE LIMÓN

- . 100 gr. de azúcar
- . 50 gr. de zumo de limón
- . 100 gr. de agua

PARA EL GLASEADO

- . 200 gr. de azúcar glas
- . 20 gr. de zumo de limón
- . 20 gr. de clara de huevo

Elaboración

- 1.- Lo primero que vamos a hacer es no agobiarnos al ver la cantidad de ingredientes de esta receta. La elaboración no será tan sencilla como la de otros bizcochos de nuestro recetario, pero tenemos de todo menos prisa. Añadir nuestro ingrediente estrella, amor del bueno, y a por ello. Trituramos el azúcar con la ralladura de limón. Cuando lo tengamos, le añadimos la mantequilla que estará en pomada para que la podamos mezclar bien.
- 2.- Cuando hayamos conseguido una buena mezcla damos un paso al frente e incorporamos los huevos, mientras no dejamos de unir todos los ingredientes con mucha pasión.
- 3.- Es el momento de introducir la harina en la mezcla, que previamente habremos unido con la levadura y con la sal y que hemos tamizado. Lo que tenéis que hacer al incorporar la harina es ir intercalándola con la nata.
- 4.- Cuando tengáis la mezcla perfectamente unida, es el momento de incorporar las semillas de amapola. A mí, personalmente, me encantan en este bizcocho ya que le dan un toque maravilloso. Pero como casi todo en la vida es opcional.
- 5.- Engrasamos el molde en el que vamos a poner la masa y lo rellenamos teniendo en cuenta que al cocerse subirá, por lo que rellenarlo 3/4 de su capacidad. Ahora metemos el molde en el horno a 160° alrededor de 45 minutos. Ya sabéis que siempre soy muy pesada con esto, pero cada horno es un mundo y yo os aconsejo que cuando haya transcurrido ese tiempo pinchéis el bizcocho para saber si está listo o no. Si sale limpio el pincho es que está hecho, aunque a mí me gusten un poco cruditos.

6.- Mientras dejamos que se vaya haciendo nuestro bizcocho en el horno, en un cazo haremos el sirope o jugo que le echaremos por encima cuando lo saquemos del horno. Así, ponemos el agua y el azúcar en el cazo y dejamos que hierva ya que se tiene que disolver el azúcar. Aquí también tendréis que estar pendientes para que no se os caramelize. Cuando esté, retiráis del fuego el cazo y le incorporáis el zumo de limón. Lo dejamos enfriar.

7.- Cuando esté el bizcocho listo, lo sacamos del horno y con un pincho de cocina le hacemos unos pequeños agujeros. Ahora, bañamos el bizcocho, que no habremos sacado del molde todavía, con el jugo que hemos hecho. Dejamos enfriar el bizcocho, lo desmoldamos con cuidado y lo ponemos sobre una rejilla de horno para que se termine de enfriar.

8.- Ya casi hemos terminado, queda el toque final con el glaseado de limón que es absolutamente opcional, pero que yo considero que le queda fantástico. Así, mezclamos los ingredientes del glaseado en un bol y con una cuchara de madera los revolvemos con alegría y sin pausa consiguiendo una mezcla semi líquida que echaremos como cobertura del bizcocho.

Dificultad

De todos los bizcochos que ya hemos hecho es el más difícil, pero si yo lo he conseguido, vosotros lo bordaréis. Es una receta deliciosa para las meriendas, muy delicada y especial. Requiere tiempo en la cocina, no os engaño, pero habrá merecido mucho la pena. Os animo a que lo intentéis y me contéis vuestra experiencia.

El resultado

Es un bizcocho muy vistoso que os hará quedar como verdaderos amantes de la cocina con vuestros invitados. El jugo de limón, las semillas de amapola, el glaseado... Equilibrio puro.

¿Habéis probado el Bizcocho de limón glaseado? Yo era la primera vez que lo hacía y me dejé llevar por los pasos de Carmela, siguiendo el ritmo de la lista de reproducción de **De paseo por mi cocina** en **Spotify**. Sé que es mejorable, pero estoy satisfecha con el resultado y eso me hace tremendamente feliz. **¿Me acompañas?**

