

# Bizcocho de limón con nata

Ruralmur

[ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://ruralmur.com/articulo/659/bizcocho-de-limon-con-nata>

Dirección: [Región de Murcia](#)



En la región de Murcia tenemos la mejor materia prima para este postre casero; el limón;

&nbsp;

Ingredientes: - 4 huevos medianos - 250 gr. de azúcar - 1 yogur de limón - 200 gr. (1 brick) de nata líquida para montar (35% m.g.) - 350 gr. de harina de repostería - 1 sobre de levadura química - la ralladura de la piel de 1 limón - azúcar glas para adornar • Preparación: Precalentamos el horno a 180°C y engrasamos con mantequilla un molde desmoldable de 22-23 cm (yo pongo en la base del molde papel vegetal). Colocamos la mariposa en las cuchillas y echamos los huevos y el azúcar. Programamos 5 minutos, temperatura 170°C y velocidad 3. Pasado este tiempo, programamos 4 minutos más, a velocidad 3, sin temperatura. Mientras, rallamos la piel del limón y reservamos. Añadimos el yogur, la nata y la ralladura de limón. Mezclamos durante 1 minuto, a velocidad 3. Por último, agregamos la harina, la levadura y mezclamos durante 8 segundos, a velocidad 2. Quitamos la mariposa de las cuchillas y terminamos de mezclar con la espátula, mediante movimientos envolventes. Vertemos esta mezcla en el molde y hornearmos durante 30-35 minutos, a 180°C. El tiempo dependerá del tipo de horno y antes de sacarlo pincharemos con un palillo, si sale limpio es que ya está hecho. Desmoldamos y dejamos enfriar sobre una rejilla. Una vez está completamente frío, decoramos con azúcar glas.

Bizcocho de limón con

nata

[Ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/ykmu5ov>

Bizcocho de limón con

nata

[Ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/ykmu5ov>

Bizcocho de limón con

nata

[Ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/ykmu5ov>

Bizcocho de limón con

nata

[Ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/ykmu5ov>

Bizcocho de limón con

nata

[Ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/ykmu5ov>

Bizcocho de limón con

nata

[Ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/ykmu5ov>

Bizcocho de limón con

nata

[Ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/ykmu5ov>

Bizcocho de limón con

nata

[Ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/ykmu5ov>

Bizcocho de limón con

nata

[Ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/ykmu5ov>

Bizcocho de limón con

nata

[Ruralmur@regmurcia.com](mailto:ruralmur@regmurcia.com)

<https://tinyurl.com/ykmu5ov>