

# BIZCOCHO DE LIMON

## INGREDIENTES

200 g De mantequilla  
4 cubiletes de azúcar  
1 limón pequeño pelado (sin nada de blanco)  
4 huevos  
4 cubiletes de harina  
1 trocito de cáscara de limón  
2 cucharaditas de levadura royal

## PREPARACIÓN

Poner el azúcar en el vaso y pulverizar a velocidad 4 durante unos segundos. Con la máquina en marcha incorporar el trocito de cáscara de limón

Añadir los huevos y el limón. Batir 2 minutos a velocidad 4. Añadir la mantequilla (que estará a temperatura ambiente) y batir a velocidad 4. Añadir la harina con la levadura royal y mezclar con 2 golpes intermitentes del 0 al 1, o pulsando el botón turbo 3 veces.

Engrasar un molde de tipo cake. Espolvorear con harina y sacudir. Verter la masa en el molde y dejar reposar. Poner el molde en el horno precalentado a 180 ° durante 45 minutos. Desmoldar templado