



## Torta de limón con glaseado de limón

De verano, Frostings y cremas, Frutales

### Ingredientes

#### Para la torta

- 226 gramos (1 taza) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 400 gramos (2 tazas) de azúcar
- 4 huevos, a temperatura ambiente
- 375 gramos (3 tazas) de harina de trigo para todo uso, tamizada
- 5 cucharaditas de polvo de hornear o levadura química
- 245 gramos (1 taza) de leche completa (líquida), a temperatura ambiente  $\frac{1}{4}$  de taza de zumo de limón recién exprimido, a temperatura ambiente
- 3 cucharaditas de ralladura de limón
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 95 gramos ( $\frac{3}{4}$  de taza) de azúcar pulverizada
- 3 cucharaditas de zumo de limón

### Preparación

- Precalentar el horno a 170°C
- Enharinar o rociar spray antiadherente a un molde tipo Bundt (leer nota al final si se quiere preparar en otro tipo de molde)
- En la batidora, colocar la mantequilla y batir hasta que se vea esponjosa y aireada, agregar el azúcar y mezclar en velocidad media-rápida hasta obtener una crema ligera y de color amarillo claro (aproximadamente 5 minutos. Si tienen una batidora KitchenAid esto lo harán en velocidad 6 usando el escudo)
- Reducir la velocidad a lenta-media (velocidad 3 si tienen una batidora KitchenAid) y añadir los huevos, uno a uno, vigilando que cada huevo se incorpore bien a la mezcla antes de agregar el siguiente.
- Agregar la harina y la leche de forma alternada, es decir, agregar un poco de harina, luego un poco de leche, y después de nuevo harina, continuando sucesivamente hasta incorporarlo todo, procurando comenzar y terminar con la harina. Luego, añadir el polvo de hornear con el zumo de limón y mezclar hasta que se incorporen completamente.
- Reducir a velocidad baja (velocidad 2 si tienen una KitchenAid) y agregar la ralladura de limón y la vainilla, mezclando sólo lo justo hasta que se una y procurando no batir de más.

- Colocar la mezcla en el molde preparado previamente y llevar al horno por 30 minutos, o hasta que al insertar un palillo en el centro de la torta, este salga seco.
- Al sacar del horno, esperar al menos 20 minutos antes de desmoldar.
- Esperar que la torta se enfríe completamente (a temperatura ambiente) antes de colocar el glaseado.
- Para preparar el glaseado unir los 2 ingredientes en un bowl pequeño y remover con un batidor de varillas manual hasta que se incorporen completamente. Decorar la torta al gusto y servir.
- Debe mantenerse en un lugar fresco y seco.
- Notas: Yo horneé la mía en mi molde tipo Bundt de KitchenAid. Si ustedes no tienen un molde tipo Bundt, pueden también dividir la mezcla en dos y hornearla en dos moldes de 24 centímetros de diámetro redondos; si no tienen dos moldes del mismo tamaño también pueden dividir la mezcla en dos y esperar que se hornee una mitad y luego hornear la otra, les recomiendo hacerlo de esta forma (en dos partes) si la hacen en un molde redondo regular porque es mucha mezcla y de esta manera se horneará uniformemente y sin problemas.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/755>