

# QUEQUE O BIZCOCHO DE LIMÓN

## INGREDIENTES:

- 200 G de harina para bizcocho
- 6 G de bicarbonato de sodio
- 225 G de azúcar normal
- Una pizca de sal
- 3 huevos grandes
- 120 ml de aceite de oliva (ó 110 gr mantequilla suave )
- 125 G de crema dulce o nata
- Dos limones de los cuales aprovecharemos la ralladura y el zumo
- Color artificial si se desea, esencia de limón (cucharadita)

## TOPPING

- 125 G de azúcar en polvo
- Dos cucharadas o menos de zumo de limón

## PROCEDIMIENTO:

- Mezclar el azúcar con la ralladura de la cascara de los 2 limones amarillos
- Agregar los 3 huevos uno por uno dejando un tiempo entre cada 1.
- Agregar la mantequilla o el aceite de oliva y la crema dulce o nata y por último el zumo de 1 y medio limones
- Aparte colocar en un bowl la harina pesada junto con el bicarbonato y después agregarlos a la mezcla con un colador (cernido), poco a poco
- Por último, si se desea se puede agregar algún color que resalte la apariencia.
- Hornear a 175- 180° por 45-50 minutos (abajo) , luego esperar unos 15 minutos para desmoldar y dejar enfriar antes de ponerle el topping.
- El topping se prepara mezclando el azúcar en polvo con el jugo de limón , el cual se agrega muy despacio para regular la consistencia (debe buscarse una consistencia MUY espesa , que sea difícil de mezclar.)

