

Tarta de limón de Reni



Elementos del invento:

para el bizcocho

- 250 gr de mantequilla
- 250 gr de azúcar
- 250 gr de harina
- 5 huevos
- 1 sobre de levadura en polvo

para emborrachar:

- 250 gr de zumo de limón
- 300 gr de azúcar glass

Elaboración de los elementos:

Batimos la mantequilla junto con el azúcar. Añadimos los huevos y por último la harina y la levadura tamizadas.

Engrasamos el molde elegido, volcamos nuestra masa y horneamos a 180° durante 50 minutos.

Cuando esté frío el bizcocho con un palillo grande (del de brochetas), pinchamos todo el bizcocho, muchas, muchas veces. Y lo emborrachamos con la mezcla de limón y azúcar glass. Lo dejamos reposar toda la noche antes de servir.

(En la receta original después de reposar toda la noche Margret lo baña con chocolate).

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>