



bizcocho de
LIMONCELLO
y mascarpone

Ingredientes para un molde de
22 cm de diámetro:

250 gr de mantequilla con sal a temperatura
ambiente

300 gr de azúcar

250 gr de mascarpone

5 huevos M

ralladura de 1 limón

265 gr de harina

12 gr de levadura química

65 gr de limoncello

Preparación:

Precalentamos el horno a 160°.

En un bol batimos la mantequilla junto con el azúcar. Cuando se haya integrado, incorporamos el mascarpone. Incorporamos la ralladura de un limón.

A continuación, añadimos los huevos uno a uno, hasta que no se haya integrado el primero, no añadimos el siguiente.

Agregamos la mitad de la harina y la levadura, mezclamos.

Añadimos el limoncello, mezclamos.

Para finalizar, incorporamos el resto de harina.

Engrasamos el molde elegido y vertemos la mezcla.

Horneamos a 160° durante 60 minutos o hasta que al pinchar con un palillo salga limpio.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

