

# Bizcocho de limón con glaseado



## Ingredientes

- 250 g de margarina Tulipán
- 235 g de harina de trigo
- 235 g de harina fina de maíz Maizena
- 170 g de azúcar
- 5 huevos
- 1 sobre de levadura Potax
- 3-4 cucharadas de jugo de limón y la ralladura de 1 limón

### Para el glaseado:

- 3 cucharadas de leche
- 1 cucharada sopera de margarina Tulipán
- 130 g de azúcar glass
- Jugo de limón

## Pasos

- Paso 1** Mezcla la margarina Tulipán y el azúcar hasta que la masa se vuelva esponjosa. Añade las yemas, una a una, mientras se mezcla.
- Paso 2** Bate las claras de huevo a punto de nieve. Agrega las harinas y la levadura a la masa y luego añade las claras de huevo montadas a punto de nieve. Mezcla todo de arriba abajo para que no pierda consistencia. Cuando todos los ingredientes estén bien combinados vierte el jugo de limón con la ralladura de limón.
- Paso 3** Vierte la mezcla en un molde para hornear de tamaño medio y cuece durante 50 minutos.
- Paso 4** Glaseado: Pon a hervir 3 cucharadas de leche y 1 cucharada sopera de margarina.
- Paso 5** Añade 130 g de azúcar glas y 3-4 de cucharadas de jugo de limón.
- Paso 6** Vierte sobre el pastel enfriado.