

Cómo hacer un Pastel de Limón en pocos minutos

09/02/2024



Preparar un pastel que se deshaga en la boca en apenas 5 minutos se vuelve una tarea sumamente fácil con esta receta. Como hacer Pastel de limón en 5 minutos! ¡Todos están buscando esta receta! Se derrite en la boca!

El Pastel de Limón, un postre clásico y delicioso, promete ser un éxito cada vez que lo prepares. Su exquisito sabor proviene de la combinación perfecta de limones y azúcar, creando un relleno que alcanza un equilibrio único con un bizcocho increíblemente esponjoso y suave.

Además de su deliciosa impronta, la practicidad de este pastel seguramente te sorprenderá gratamente. Nunca antes habías experimentado algo tan delicioso elaborado en tan poco tiempo.

La dulzura del pastel se fusiona perfectamente con la acidez del limón, generando un sabor irresistiblemente delicioso que te incitará a saborearlo una y otra vez.

Ingredientes para hacer Pastel de limón en 5 minutos

Para el relleno y cobertura

- 2 Limones
- 2 Huevos
- 150 gr Azúcar
- 4 cdas. de Almidón de Maíz
- 300 ml Leche
- Coco rallado
- Chocolate blanco

Para el pastel

- 6 Huevos
- Una pizca de sal
- 7 cdas de Azúcar
- 160 gr de Harina
- Ralladura de 1 limón
- 120 gr de Manteca
- 50 ml Leche
- 1 cdita. de Azúcar en polvo

Procedimiento

Para el relleno:

1. Comenzamos rallando de manera fina la cáscara de los limones, enfocándonos exclusivamente en la parte amarilla. Posteriormente, extraemos el jugo y lo filtramos, reservándolo para su uso posterior.
2. En otro recipiente, disponemos de 2 huevos y añadimos el azúcar, procediendo a mezclar cuidadosamente. Agregamos el almidón de maíz y la leche, asegurándonos de lograr

una integración completa. La textura resultante deberá asemejarse a la de una pasta.

3. Para culminar, incorporamos el jugo de limón, mezclamos y llevamos la preparación a cocinar a fuego medio. Es imperativo mantener una mezcla constante hasta obtener una crema espesa, similar a la textura característica de la crema pastelera.
4. Una vez alcanzada la consistencia deseada, trasladamos la mezcla a otro recipiente y cubrimos la superficie con film transparente para prevenir que se endurezca. Mientras tanto, permitimos que se enfríe mientras nos ocupamos de los preparativos del pastel.

Para el pastel:

1. Empecemos con los huevos, separando las yemas a un lado y las claras al otro. Tomamos las claras, les añadimos una pizca de sal y comenzamos a batirlas. Puedes utilizar una batidora eléctrica o de mano, aunque la segunda opción requerirá más tiempo.
2. A continuación, agregamos gradualmente el azúcar mientras continuamos batiendo. Notarás que la mezcla cambia de color y adquiere una textura espumosa. Persistimos en batir hasta que la mezcla duplique su volumen y alcance el punto letra.
3. Una vez alcanzado este punto, procedemos a agregar las yemas una a una, manteniendo la mezcla constante. Concluida esta etapa, cesamos de batir e incorporamos la harina previamente tamizada.
4. Mezclamos con movimientos envolventes para conservar la esponjosidad obtenida. Vertemos la mezcla en un molde de 22 cm previamente engrasado y enharinado. Llevamos al horno precalentado a unos 180°C durante aproximadamente 30-35 minutos.
5. Una vez listo, retiramos del horno y dejamos que se enfríe antes de desmoldar.

Armado del pastel:

1. Al relleno previamente preparado, es imprescindible agregarle la manteca a temperatura ambiente y batir para lograr una integración uniforme. Esta mezcla adquirirá una textura notablemente más suave y cremosa.
2. Procedemos dividiendo nuestro pastel en tres capas y lo humedecemos con una combinación de leche y azúcar glas.
3. Llenamos el pastel, distribuyendo la crema de manera uniforme. Posteriormente, cubrimos tanto la superficie como los laterales con la porción restante de la crema, espolvoreándolo con coco rallado y decorándolo con rizos de chocolate blanco.

Recomendaciones

- En la confección del pastel, el paso crucial radica en batir las claras, ya que esto conferirá la anhelada esponjosidad distintiva de los pasteles, especialmente cuando se busca rellenarlos.
- Es imperativo precalentar el horno para asegurar una cocción óptima del bizcocho o pastel. Este procedimiento garantiza el éxito del proceso de horneado.
- Cuando elaboramos el relleno, no debemos vacilar al agregar el jugo de limón a la leche. La combinación con otros ingredientes y la cocción subsiguiente evitan cualquier inconveniente en este aspecto.

Fuente: www.culinaryrecipes.top