

El ingrediente secreto para hacer un budín de limón súper económico y esponjoso

09/05/2024



El **budín de limón** es una **receta** clásica para los antojos dulces y para acompañar con unos mates. Aprendí a prepararlo con un **ingrediente secreto** para que sea una explosión de sabor y quede super esponjoso.

Una **receta** económica, fácil e ideal para compartir con amigos. Animáte a hacer el **budín de limón** con el **ingrediente secreto** y deleitá con un clásico de la pastelería, fresco y aromático.

Los ingredientes necesarios para

preparar la receta de budín de limón

- 3 huevos
- 200 gramos de azúcar

- 1 limón (la ralladura y el jugo)
- 250 gramos de harina
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- Una pizca de sal
- **Ingrediente secreto:** 150 mililitros de aceite vegetal

El paso a paso de la receta de budín de limón con un ingrediente secreto

1. Precalentar el horno a 180°.
2. En un bolw batir los huevos con el azúcar hasta obtener una mezcla suave y bien espumosa.
3. Agregar la ralladura de limón y el jugo de medio limón a la mezcla.
4. Luego, añadir el aceite vegetal y continuar batiendo hasta que esté todo bien integrado.
5. En otro recipiente para los ingredientes secos, tamizar la harina, el polvo de hornear y la pizca de sal.
6. Mezclar los ingredientes secos e ir agregándolos poco a poco a la mezcla líquida, batiendo constantemente hasta obtener una masa homogénea.
7. Enmantecar y enharinar un molde para horno y colocar la mezcla en él.
8. Llevar al horno durante 45 minutos aproximadamente e ir tanteando si está listo insertando un palillo en el

centro. Si sale limpio significa que ya está y si todavía está húmedo, dejar unos minutos más.

9. Finalmente, retira y dejalo enfriar antes de desmoldar. Opcionalmente, se le puede hacer una cobertura de glasé de limón con unas cucharadas de azúcar impalpable y unas gotitas de jugo de limón. Ahora si, está listo para disfrutar.

Fuente: Radio Mitre