

BIZCOCHOS LIMONCITOS



Hace mucho tiempo que quería hacer esta receta, siempre la veía en el Instagram de Aliterdulcia, una pastelería que hay en Gijón y que todo el mundo habla maravillas de ella. Pero desgraciadamente me queda un poco lejos y todavía no he podido visitarla, pero en cuanto pueda ir por el norte, no dejaré de visitarla.

En fin, que como se me hacía la boca agua viendo sus famosos limoncitos, me he decidido a hacer la receta, según las indicaciones que figuran en su blog, y la verdad es que han quedado buenísimos, pero seguro que son mejores los de ella, prometo ir a probarlos.

Ingredientes: 8 limoncitos



- 125 gr. de mantequilla en pomada
- 130 gr. de azúcar
- 2 huevos medianos
- Ralladura de un limón
- 120 gr de harina
- Una cucharadita de levadura
- Zumo de dos limones y medio vaso de azúcar para el almíbar
- Para decorar : un poco de clara, azúcar glas y unas gotas de limón.

Preparación:

- En un bol amplio, vamos a batir la mantequilla y el azúcar. A continuación añadimos los huevos uno a uno, y también añadimos la ralladura de limón.
- Cuando tenemos todo bien integrado, incorporaremos poco a poco la harina que tamizaremos junto con la levadura, y removeremos todo con una espátula.





- Preparamos los moldes de nuestros bizcochitos, yo he utilizado unas flaneras de aluminio de usar y tirar, las untaremos con mantequilla y un poco de harina (o sea que las encamisamos) o bien le aplicamos el spray desmoldante (super práctico). Ahora vamos añadiendo la masa a cada molde, y como se trata de una masa bastante compacta, a mi me va muy bien utilizar un sacabolos como el que utilizamos para poner helado, así nos aseguramos la misma cantidad de masa en cada molde y veréis lo bien que va.



- Introducimos en el horno precalentado a 180° durante 20-25 minutos.
- Mientras se hornean nuestros bizcochos, vamos a preparar el almíbar para empaparlos. Calentamos el zumo de limón, junto con el medio vaso de azúcar y cuando veamos que ya no se nota el granillo del azúcar lo apartamos del fuego y dejamos

templar.

- Cuando tengamos los bizcochitos bien horneados, los dejamos entibiar fuera del horno, encima de una rejilla. A continuación los desmoldamos aún calientes y cogiéndolos por la base, aún calientes, los sumergimos en el almíbar y dejamos enfriar totalmente encima de una rejilla.



http://1000galletas.com/wp-content/uploads/2017/10/20171001_124912.mp4

- Cuando estén fríos, los podemos decorar con una glasa ligera de limón, que prepararemos batiendo un poco de clara de huevo, añadimos azúcar glas y unas gotas de limón, batimos con la ayuda de un tenedor y obtendremos una glasa ligera para poner encima de cada bizcochito.



Si os gustan los sabores ácidos, estos limoncitos os encantarán. Espero que os gusten, y cuando tengamos ocasión nos escapamos a Gijón a probar los auténticos de Aliterdulcia.

Feliz fin de semana.