

BROWNIE DE LIMÓN



Hoy tenía que preparar un pastel rápido para celebrar mi cumpleaños, no tenía tiempo pero no quería quedarme sin soplar mis velas. Y como sería para mí he decidido prepararme un brownie de limón. Lo descubrí en el blog de Megasilvita y se trata de una receta adaptada de Un pedacito de cielo.

Ha salido perfecto, con su justo sabor ácido y con una textura espectacular, se deshace en la boca.

Aquí tenéis la receta.

Ingredientes:

100 gr de harina de repostería

170 gr de azúcar blanquilla



1 pizca de sal

105 gr de mantequilla a temperatura ambiente

2 huevos grandes

Ralladura de 1 limón

Zumo de limón (2 cucharadas)

Para el glaseado de limón

4 cucharadas de zumo de limón

Ralladura de 1 limón

1 taza de azúcar glas

Preparación:

Precalentamos el horno a 180° con calor arriba y abajo. Utilizaremos un molde rectangular no muy alto, yo he utilizado uno de cerámica y la he engrasado con spray desmoldante, es el mejor aliado para hacer bizcochos, así seguro que no se pegan. Si no tenéis spray , pues utilizad el método tradicional, encamisar con mantequilla y harina vuestro molde.

Preparad los limones, es decir primero los rallamos, con cuidado de no llegar a la parte blanca, y posteriormente extraemos su zumo y reservamos.

Ahora vamos a mezclar la harina, el azúcar y la mantequilla, que tendremos cortada a cuadraditos y a temperatura ambiente. Utilizaremos unas varillas eléctricas, y obtendremos una mezcla granulada.

En otro bol, vamos a mezclar los huevos, la ralladura de limón y el zumo de limón hasta que queden bien mezclados, utilizad también la máquina de varillas eléctricas.

Sólo queda que unir las dos mezclas y batir durante 2 minutos hasta obtener una mezcla suave y cremosa.

Ya podemos verter la mezcla en nuestro molde engrasado y hornear durante 20-25 minutos hasta conseguir que los bordes empiecen a dorarse.

Cuando termine la cocción, dejar enfriar completamente, para echarle el glaseado.

Para preparar el glaseado, sólo debemos tamizar el azúcar glas y batir con el zumo de limón y la ralladura. Lo extendemos bien sobre nuestro brownie y cuando se haya secado ya podremos disfrutar de nuestro pastelito.

Aquí tenéis el resultado, lástima que no podáis olerlo, es todo frescura.



Feliz semana.