



Torta de Limón

Description

Esta receta ofrece siempre un final perfecto para cualquier comida. Es un postre fácil y delicioso de hacer.

Torta de Limón or Lime- Lemon Cake (English version below)

Ingredientes

- 250 gramos de harina de trigo
- 4 Huevos
- 100 gramos de azúcar
- 125 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
- ½ taza de jugo de limón
- 1 cucharada de polvo de hornear

Preparación

1. Pre calentar el horno a 180°C -375°F o gas marca 4.
2. Cernir la harina de trigo junto con el polvo de hornear.
3. Separar las claras de las yemas.
4. Batir las claras de los huevos a punto de nieve y se agrega el azúcar lentamente a medida que se bate.
5. Aparte se baten las yemas y se le añade a las claras mezclando ambos suavemente.
6. Agregar poco a poco mantequilla, harina, jugo de limón y mezclar bien.
7. Verter en un molde engrasado, enharinado y forrado el fondo con papel parafinado enmantequillado.
8. Hornear por 20 minutos o hasta que este ligeramente dorado.
9. Desmoldar la torta aun caliente. Dejar enfriar y servir.

Lime -Lemon Cake (English version)

This recipe always provides a perfect end for any meal. It's an easy and delicious dessert to make.

Ingredients

- 250 grams of plain flour
- 4 eggs
- 100 grams of sugar
- 125 grams of butter at room temperature
- ½ cup lime juice
- 1 tablespoon baking powder

Preparation

1. Preheat oven to 180°C – 375°F or gas mark 4.
2. Sift flour with the baking powder together.
3. Separate the whites from the yolks.
4. Beat the egg whites until stiff and add the sugar slowly as you whisk.
5. Aside whisk the yolks and add to the whites and mix gently.
6. Gradually add the butter, flour and lime or lemon juice and mix well.
7. Pour the mix into a greased, floured and lined the bottom of the mould with buttered wax paper.
8. Bake for 20 minutes or until the cake is golden brown.
9. Unmold the cake when it still warm and leave to cool down. Serve.