

Pastel de limón y amapola

Ingrédients

- 3 huevos
- 170g de azúcar
- 65g de jugo de limón
- 200g de harina T55
- 6g de levadura química
- 50 de mantequilla
- 60g de crema líquida entera
- 20g de semillas de amapola
- 30g de jugo de limón
- 20g de azúcar glas
- 20g de jugo de limón

Préparation

1. ¡La asociación limón-amapola, un gran clásico que siempre funciona muy bien!
2. Precalienta el horno a 160°C.
3. Derrite la mantequilla y déjala enfriar.
4. Mezcla el azúcar con las ralladuras.
5. Añade los huevos, luego el jugo de limón.
6. Añade la harina y la levadura tamizadas, luego la mantequilla templada y la crema batiendo entre cada adición.
7. Termina añadiendo las semillas de amapola.
8. Vierte la masa en el molde para pastel, traza una fina línea de mantequilla en el centro del pastel y hornéalo durante 55 minutos.
9. Mezcla los dos ingredientes, luego empapa el pastel con el jarabe justo al salir del horno.
10. Espera a que el pastel se enfríe antes de desmoldarlo.
11. Mezcla el azúcar glas con el jugo de limón.
12. Vierte el glaseado sobre el pastel colocado sobre una rejilla.
13. Deja cristalizar y luego decora si lo deseas con algunas ralladuras de limón y semillas de amapola antes de disfrutarlo!