

## RECETA: Torta de limón y amapolas

- **Producto:** Cacerola 24+Savarín
- **Función:** Horno Masas
- **Porciones:** 8
- **Tiempo de preparación:** 1 hora 45'

### Ingredientes:

#### MASA:

200 gr. manteca pomada  
200 gr. azúcar  
5 gr. sal  
1 cda. esencia vainilla  
2 cdas. ralladura limón  
4 un. huevos  
100 cc. jugo limón  
300 gr. harina leudante  
25 gr. semillas amapola

#### FROSTING:

100 gr. queso crema tipo Philadelphia  
100 gr. azúcar impalpable  
200 cc. crema de leche

### Procedimiento:

En un bowl batimos la manteca con el azúcar, la sal y la ralladura hasta que esté bien cremosa. Agregamos la esencia de vainilla y los huevos de a uno, mezclando cada vez. Incorporamos por partes la harina y el jugo de limón y por último las semillas. Volcamos la preparación en el Savarín lubricado con manteca. Pre calentamos la Cacerola 5' a fuego mínimo. Colocamos dentro el Savarín con la mezcla y cocinamos a fuego mínimo 1 hora 15' o hasta que al insertar un palillo de madera salga limpio. Para el frosting batimos con batidor de mano el queso crema con el azúcar impalpable. Una vez que están integrados agregamos la crema y seguimos batiendo hasta obtener una consistencia que forme picos firmes. Decoramos la torta con el frosting, semillas y ralladura de limón.

