



Cuadraditos de limón glaseados

Flip 2.0
AQUA



9 porciones



30 min



Función:
Horno Masas

INGREDIENTES

Para los cuadraditos:

3 un. huevo
200 gr. azúcar
1 un. limón (ralladura)
160 gr. harina leudante
90 cc. crema
60 gr. manteca derretida

Para el glasé:

200 gr. azúcar impalpable
1 un. limón (jugo)

PREPARACIÓN

Batimos los huevos con el azúcar y la ralladura hasta que estén bien espumosos. Agregamos la harina y mezclamos. Por último, incorporamos la crema y la manteca derretida e integramos.

Enmantecamos la Flip de ambos lados y volcamos la preparación. Cocinamos 25' a fuego corona, giramos y cocinamos 5' más. Retiramos.

Para el glaseado mezclamos el azúcar impalpable con el jugo de limón hasta obtener la consistencia deseada y bañamos con el glasé los cuadrados.