

Pound Cake de Limón



rinde 8 Porciones

16 cucharadas de mantequilla sin sal, más 1 cucharada, blanda, para engrasar el molde

1 1/2 taza (6 onzas) de harina de bizcocho (cake flour), más 1 cucharada para el molde

1 cucharadita de polvo de hornear

1/2 cucharadita de sal

1 1/4 tazas (8 3/4 oz) de azúcar

2 cucharadas de ralladura de limón y 2 cucharaditas de jugo de limón

4 huevos grandes

1 1/2 cucharaditas de extracto de vainilla

Ajuste la parrilla del horno a la posición media y precalientas el horno a 350°F. Engrase un molde de 9 por 5-pulgadas y lo espolvoreas con harina.

En un envase mediano, bata la harina, el polvo para hornear y la sal: ponga para un lado.

En una taza de medir, derrita la mantequilla en el microondas, (cubierto con plástico) por 60 segundos. Batir la mantequilla derretida ,un poco, para reincorporar a los sólidos de la leche separadas.

En el procesador de alimentos, echas el azúcar y la ralladura de limón.. lo procesas hasta que se mezclen, unos cinco pulsos de 1 segundo. Agregar el jugo de limón, los huevos y la vainilla; el procesas hasta combinado, unos 5 segundos. Con la máquina encendida, agregue la mantequilla derretida a través del tubo de alimentación (unos 20 segundos).

Transfiera la mezcla a un tazón grande. Tamizar la mezcla de

harina sobre los huevos en tres pasos, batiendo con suavidad después de cada adición, hasta que quede mezclada.

Vierta la mezcla en el molde preparado y hornear 15 minutos a 350°. Reduzca la temperatura del horno a 325°F y continúe horneando 35 minutos más y quede dorada. Un palillo insertado en el centro debe salir limpio. Enfriar en el molde durante 10 minutos, luego lo retiras del molde y lo dejas enfriar sobre una parrilla de alambre. Enfriar a temperatura ambiente, al menos 1 hora.