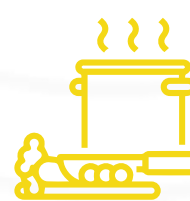




Pastel de Limón



Preparación:
1 hora 15 min



Cocinar:
40 min



Porción:
6 a 8 personas

Ingredientes:

- 4 huevos
- 1 ½ taza azúcar
- ¾ de taza de aceite Mazola
- ¼ taza de jugo de limón
- 3 tazas de harina
- 1 taza de leche
- 1 cucharada de polvo de hornear

Ingredientes para el topping:

- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 1/2 taza de jugo de limón

Proceso:

1. Mezcla todos los ingredientes y viértelos en un molde para horno previamente engrasado. Hornea a 350° F por 40 minutos.
2. Deja enfriar sin desmoldar, y con un tenedor ábrele agujeros al pastel.
3. Con una batidora de mano bate la leche evaporada incorporando poco a poco el jugo de limón hasta que se empiece a espesar el relleno.
4. Cuando esté suficientemente espeso y con suficiente sabor a limón, agrega la leche condensada poco a poco y continúa batiéndola.
5. Prueba el sabor la mezcla y a tu gusto decide si necesita o no más limón. Vierte la mezcla sobre el pastel y refrigera por 3 horas.