

# Bizcocho "emborrachado" de limón

Tiempo de preparación: 40 minutos

Raciones: 5 Edad (meses): 18 meses

## Ingredientes:

- 125 g de harina
- 3 huevos
- 200 g de azúcar
- 200 ml de zumo de manzana
- 4 limones
- media cucharadita de bicarbonato -o levadura-



Precalienta el horno a 180 °C.

Utiliza un molde para horno cuadrado y bajito. Puede servirte una bandeja, siempre que no sea muy grande: calcula que la masa debe alcanzar en ella una altura de unos tres centímetros.

Úntala con mantequilla y espolvorea con harina.

Separa las claras de los huevos de las yemas y monta las primeras a punto de nieve. Resévalas en el frigorífico.

En un cuenco grande, bate bien las yemas con el azúcar, hasta que esta se disuelva y la mezcla resulte de un color amarillo muy claro.

Mezcla también la harina y la levadura y tamízalas sobre el cuenco. Finalmente, incorpora las claras y vierte la mezcla en el molde.

Hornea 20 minutos. Mientras se enfría, prepara el "licor" de limón. Para ello lava bien los limones y retira 3 cucharadas de ralladura. Mézclala con su zumo e incorpora también el de manzana y el azúcar. Pon esta mezcla al fuego y deja que hierva un par de minutos. En el último de ellos, añade ocho rodajas de limón, para adornar después los bizcochos.

**Un truco:** Corta el bizcocho ya frío en cuadrados. Riega las porciones con el almíbar que has preparado y coloca encima las rodajas de limón. Guárdalo en el frigorífico.