CAKE DE LIMON

Ingredientes:

1 libra de mantequilla

1 libra de azúcar o si quieres puedes bajarle la azúcar

La rayadura de dos (2) limones.

1 1/2 cucharadita de jugo de limón.

8 yemas de huevo

10 onzas de harina

1/2 cucharada de sal

1/2 cucharada de baking powder (polvo de hornear)

8 claras de huevos

Procedimiento:

Se bate la mantequilla y el azúcar, se agrega poco a poco, hasta que tome un color crema, se agrega el rayado de limón y el jugo de limón y las yemas bien batidas.

Se cierne y se mezcla la harina con el polvo de hornear, con la sal y se le agregan las claras bien batidas. Se engrasa un molde y se hornea por 20 a 25 minutos a una temperatura de 325°.