



Tarta de limón sin huevos

8 raciones



Nivel fácil

● hasta 60 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

jarra vertedora
Cuencos
varillas eléctricas
Espátula
Papel Vegetal
Tamiz
Molde redondo de 20cm Ø

Para el bizcocho:

225 g harina
8 g Levadura Dr. Oetker
2 g sal
150 g Margarina clásica Tulipán sin sal
150 g azúcar
1 cucharadita de Aroma Natural de Limón de Sicilia
225 ml leche de coco

Para la cobertura:

125 g Margarina clásica Tulipán sin sal
100 g azúcar glas
1 cucharadita de Aroma Natural de Limón de Sicilia

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 180°C con ventilación arriba y abajo.
- 2 Preparar el molde de la tarta engrasando bien la base y los bordes y colocando un círculo de papel vegetal en la base.
- 3 En un cuenco grande mezclar la harina, la levadura y la sal.
- 4 Derretir 150 g de Margarina Tulipán en el microondas o en un cazo pequeño a fuego bajo.

Para el bizcocho:

- 5 Colocar en una jarra vertedora la margarina derretida, el azúcar, el aroma de limón y la leche de coco.
- 6 Hacer un hueco en el medio de la harina y verter la mezcla de ingredientes húmedos dentro.





- 7 Mezclar poco a poco desde el centro hacia afuera con varillas para evitar grumos.
- 8 Verter la mezcla en el molde preparado y hornear durante 35'-40'.
- 9 Retirar y dejar enfriar 10' antes de desmoldar.

Para la cobertura de limón:

- 10 Tamizar el azúcar glas y reservar.
- 11 Colocar la margarina blanda y el aroma de limón en un cuenco y comenzar a batir con varillas eléctricas a velocidad máxima durante 5' hasta que la margarina esté aireada y blanquecina.
- 12 Añadir el azúcar glas tamizado e incorporar a velocidad mínima para evitar que se haga una nube de azúcar.
- 13 Una vez incorporado el azúcar, continuar batiendo al menos 5' hasta que la mezcla esté cremosa y aireada.

Para la decoración:

- 14 Colocar la cobertura por encima del bizcocho y extender con la ayuda de una espátula.
- 15 Decorar con rodajas de limón.

