Budín de limón

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Vicky

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Vegetariana
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 tazas de Harina integral
- 1 cdita de Bicarbonato de sodio
- 1/2 taza de Azúcar integral mascabo
- 1 u. de Ralladura de limón
- 1 u. de Jugo de limón
- 2 u. de Huevos
- 1/2 taza de Aceite
- c/n de Pasa de uva
- c/n de Nueces picadas

Preparación:

Paso 1

Colocar en un recipiente la harina integral fina, el bicarbonato de sodio y la ralladura de limón, las pasas rubias, las pasas negras y las nueces picadas.

Paso 2

En otro recipiente mezclar, los huevos batidos, pueden ser las claras batidas a nieve, el aceite, el azúcar y el jugo de limón. Unir ambas preparaciones y mezclar.

Paso 3

Colocar en un molde para horno y cocinar a 180 grados hasta que esté finalizada la cocción. Dejar enfriar y desmoldar. Cubrir con glacé de limón.