

BIZCOCHO LIGERO CON GLASEADO DE LIMÓN... VER MÁS

INGREDIENTES

Ingredientes

110 gramos de harina

280 gramos de azúcar

1 pizca de sal

9 claras de huevo

5 gramos de crémor tártaro

½ limón

PARA EL GLASEADO

1 clara de huevo

250 gramos de azúcar glas

2 cucharadas de zumo de limón

PARA DECORAR

2 limones

MODO DE PREPARO

¡Amantes de los **postres** ligeros y refrescantes, prepárense para una experiencia de sabor que los deleitará hasta el último bocado! En esta ocasión, les traemos una **receta** irresistible: un **Bizcocho Ligero con Glaseado de Limón**. Este **dulce** y **esponjoso bizcocho** combinado con el toque cítrico del glaseado de limón te transportará a un mundo de sabores frescos y deliciosos. La belleza de este **bizcocho** radica en su textura ligera y suave, lo que lo convierte en el compañero perfecto para disfrutar en cualquier momento del día. Además, su preparación es sorprendentemente sencilla, incluso para aquellos que se consideran principiantes en la **repostería**. La base de este **bizcocho ligero** se compone de ingredientes básicos como harina, azúcar, huevos, aceite vegetal y yogur, los cuales se combinan para crear una masa suave y aireada. Una vez horneado, el bizcocho adquiere una consistencia esponjosa y un color dorado que te invita a probarlo de inmediato. Pero eso no es todo, el verdadero protagonista de esta receta es el glaseado de limón. Una mezcla simple de azúcar glas y jugo de limón fresco que se vierte sobre el bizcocho, creando una capa dulce y ácida que eleva el sabor a otro nivel. Cada bocado te sorprenderá con una explosión de frescura y un equilibrio perfecto entre lo dulce y lo cítrico. Este **Bizcocho Ligero con Glaseado de Limón** es ideal para acompañar una taza de té o café caliente, para sorprender a tus invitados en una reunión o simplemente para disfrutar en un momento de antojo. Además, su presentación con el glaseado brillante y los toques de ralladura de **limón** lo convierten en un verdadero placer para la vista. Así que, si estás listo para deleitar a tus seres queridos (y a ti mismo) con un bizcocho ligero y refrescante, no esperes más y sigue los pasos de esta deliciosa receta de **Bizcocho Ligero con Glaseado de Limón**. ¡El resultado te sorprenderá y seguramente se convertirá en uno de tus postres favoritos! [¿Te gustaría participar en un grupo de cocina de los amigos de esta página? Te invito a mi grupo de](#)

[AMIGOS DE RECETA SOBERANA EN FACEBOOK](https://www.facebook.com/groups/186803088346827/?fref=ts). Donde podrás hablar de todas estas recetas y muchas más.

Preparación de cómo hacer bizcocho ligero con glaseado de limón:

Precalentar el horno a 160°. Batir las claras junto con el cremor tártaro, con las varillas eléctricas, hasta que se formen picos suaves. Añadir el azúcar y continuar batiendo hasta obtener un merengue brillante y con picos firmes. Tamizar aparte la harina, junto con la sal, y añadirlas poco a poco al merengue, en tres o cuatro veces, mezclando siempre con movimientos envolventes. El objetivo es obtener una masa suave y muy esponjosa.

Agregar el zumo de limón y verter la masa en un molde de corona de paredes altas, de unos 18 cm de diámetro, sin engrasar y teniendo en cuenta que no se debe llenar hasta arriba. Dar unos ligeros golpecitos al molde contra la mesa para deshacer las posibles burbujas de aire que hayan quedado en la masa. Introducir en el horno, a media altura, y cocer el bizcocho durante 45-50 minutos hasta que al pincharlo con un palillo salga limpio. Retirar y dejar enfriar sobre la encimera, del revés, unos 45 minutos. Luego, desmoldarlo con la ayuda de una espátula y, posteriormente, retirar el tubo central del molde. Preparar el glaseado. Tamizar el azúcar glas y batirlo ligeramente junto con la clara de huevo y el zumo de limón, hasta conseguir una crema fina y brillante. Verter el glaseado recién hecho sobre el bizcocho frío y decorar la superficie con rodajas de limón, Listo y Muchas Gracias...

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/12093-bizcocho-ligero-con-glaseado-de-limon-ver-mas.html>