

Panqué de Limón (o Lima amarilla)

1 1/2 tazas de harina

2 cucharaditas de polvo de hornear

1/2 cucharadita de sal

3 huevos

1 taza de azúcar

1 taza de crema o yogur

1/2 taza de aceite

2 cucharadas de limón rallado

2 cucharadas de extracto de limón

Combinar el primer grupo de ingredientes y dejar a un lado.

Batir el segundo grupo de ingredientes, y luego agregar el aceite.

Añadir los 2 últimos ingredientes y los ingredientes secos, hasta que se humedezcan.

Engrasar un molde de pan y extender la mezcla.

Hornear a 180C/350F por aproximadamente 50 - 55 minutos.

Glaseado: 2/3 taza de azúcar de glass, 2 cucharadas de jugo de limón. Mezclar y poner sobre el panqué después de hornear.