

# Mes de Santos Mes de Tortas!!

## TORTA DE LIMON

### BIZCOCHUELO:

5 huevos.

1 cucharada de postre polvos de hornear.

150 g. de azúcar flor.

150 g. de harina para tortas.

La ralladura de un limón.

### RELLENO:

(El mismo que para el pie de limón)

1 tarro de leche condensada.

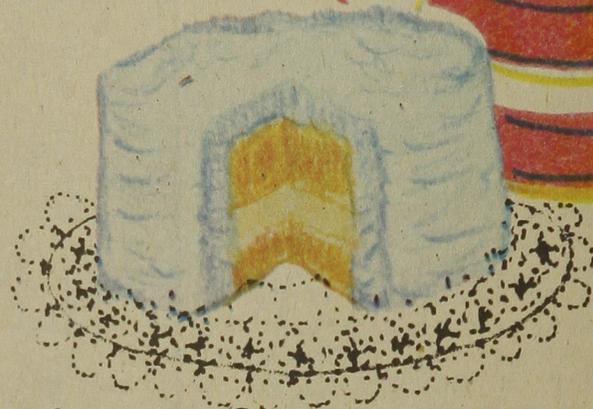
3 yemas.

3/4 taza jugo de limón.

### BETUN:

Las 3 claras que te quedaron.

Azúcar flor al gusto (unas 6 cucharadas).



1.— (Bizcochuelo) Bate los huevos con el azúcar hasta que estén esponjosos.



2.— Agrega suavemente la harina cernida con los polvos de hornear y luego la raspadura de limón. Revuelve.



3.— Vierte la mezcla en dos moldes bajos enmantequillados. Hornea a horno regular. Con una pajita prueba cuando estén cocidos.



4.— (Relleno) Bate las yemas hasta que espesen y se pongan blancas. Agrega la leche condensada y el jugo de limón. Revuelve y deja reposar un rato.



5.— Arma la torta con una capa de bizcochuelo, el relleno de limón, otra capa de bizcochuelo y cubre todo con el betún hecho con las claras batidas a nieve y el azúcar flor. Agrega al betún unas gotitas de limón para que se ponga más duro.