



cuadrillos

de limón

Ingredientes

- 2 huevos
- 150 g de aceite Aureola®
- 150 g de harina

- 1 cucharada de polvo para hornear
- Ralladura de 1 limón
- Jugo de ½ limón
- 100 g de azúcar

Paso a paso

Prepara la mezcla:

En un bowl, bate los huevos con el azúcar hasta que estén bien integrados.

Agrega el aceite Aureola® y mezcla nuevamente. Incorpora la ralladura de limón y el jugo de ½ limón.

Añade la harina tamizada junto con el polvo para hornear.

Mezcla sólo hasta integrar (sin sobrebater).

Prepara el horno y el molde:

Precalienta el horno a 180°C.

Engrasa o coloca papel para hornear en un molde pequeño (20x20 cm funciona perfecto para 6 cuadritos).

Hornea:

Vierte la mezcla y nivela.

Hornea 18-22 minutos, o hasta que al insertar un palillo este salga limpio.

Último paso:

Deja enfriar completamente.

Corta en 6 cuadritos iguales.

Tip práctico



Si tienes poco tiempo entre semana, prepáralos el domingo y olvídate del postre o refacción durante 5-6 días.





Contiene
Vitamina E



Sin grasas trans
ni colesterol



**Omega
3&6**



Aceite 100%
Vegetal



Prepara su

lonchera

CON SABOR

Aceite Vegetal
Aureola
El ángel que cuida tu salud



Aceite Aureola