

## PAN DULCE DE LIMÓN

Tiempo preparación 15 minutos

Tiempo en el horno 55 minutos

Sirve 12 a 14 rodajas de pan



### Para hacer el pan:

- 1 ½ tazas de harina de trigo todo uso
- 1 ½ cucharaditas de polvo de hornear
- 1 cucharada de ralladura de limón
- ½ cucharadita de sal
- ½ taza de mantequilla sin sal, temperatura ambiente
- 1 taza de azúcar granulada
- 2 huevos grandes, temperatura ambiente
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 cucharadas de jugo de limón, aproximadamente 1/2 limón
- ½ taza de suero de leche, vea la sustitución a continuación

### Para el sirope de limón:

- ¼ taza de jugo de limón, aproximadamente 1 limón
- 3 cucharadas de azúcar pulverizada

### Para el glaseado de limón:

- 1 taza de azúcar en polvo, tamizada
- 1 ½ cucharadas de jugo de limón
- 1 cucharada de leche

### Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 350 °F (177 °C). Engrasa un molde para pan de 9x5 pulgadas (o 8x4 pulgadas).
2. En un recipiente mediano, agregar la harina, el polvo de hornear, la ralladura de limón y la sal, mezclar y dejar de lado.
3. En el recipiente de una batidora de pie o en un recipiente mediano si vas a utilizar batidora eléctrica de mano, mezcla la mantequilla y el azúcar a velocidad media-alta hasta que el color esté claro y se vea cremoso, aproximadamente 4-6 minutos. Raspa los lados del recipiente para que todo quede bien mezclado.

4. Con la batidora funcionando a baja velocidad, agrega los huevos uno a la vez, luego agrega el extracto de vainilla y el jugo de limón, batir a velocidad media-alta hasta que se combinen.
5. Con la batidora a velocidad lenta, agrega aproximadamente un tercio de la mezcla de harina y mezcla hasta que esté casi combinado, luego agrega la mitad del suero de leche y mezcla hasta que esté combinado. Repite con otro tercio de la mezcla de harina y luego la última mitad del suero de leche, terminando con el último tercio de la harina. Batir hasta que se incorpore.
6. Transfiere la masa en el molde para pan que tenías preparado y hornea durante 45-55 minutos hasta que el pan esté dorado y al introducir un palillo salga casi limpio con solo un par de migas húmedas. Los tiempos de horneado varían, así que no pierdas de vista el tuyo. Deja enfriar la torta durante unos 15 minutos en el molde.
7. Mezcla el jugo de limón y el azúcar pulverizada para hacer el sirope de limón. Sacar con cuidado el pan del molde y transfiere el pan a una rejilla para enfriar, luego cepille el sirope sobre el pastel mientras aún está caliente. Deje que el pastel se enfríe por completo.
8. Cuando el pastel se enfríe, combina todos los ingredientes del glaseado, comience con 1 cucharada de jugo de limón y leche y agrega el jugo de limón restante según sea necesario. La consistencia del glaseado debe ser espesa y no líquida. Vierte el glaseado sobre el pastel y deja secar antes de servir.

**Notas:**

\*Si no tienes suero de leche, puedes prepararlo en casa, combinando 1 taza de leche con 1 cucharada de jugo de limón o vinagre blanco. Deja reposar la mezcla durante unos minutos hasta que comience a cuajar, utiliza la cantidad que necesites.

\*Cuanto más tiempo batas el azúcar y la mantequilla, mejor será el resultado porque este proceso incorpora aire a la masa y hace que la torta esté esponjosa y suave.