



RUF

## MEZCLA PARA HORNEAR - TARTA DE LIMÓN

Preparación para un Bizcocho de molde

El producto preparado contiene 15 raciones.

### Lista de la compra:

#### Para la masa:

150 g de mantequilla blanda o margarina (80% grasa)

3 huevos tamaño M.

100 ml leche (1.5% grasa)

#### Para el glaseado:

30 ml (aprox. 3 cucharadas) agua tibia

#### Para el molde:

algo de grasa y harina de trigo

### ★ 1. PREPARAR LA MASA

- Precalentar el horno a 160 °C con aire caliente o a 175 °C con calor arriba/abajo.
- Mezclar la mezcla para hornear y los ingredientes de la masa en un bol.
- Batir con una batidora durante aprox. 3 minutos a la velocidad más alta hasta obtener una textura cremosa.

## ★ 2. HORNEAR

- Engrasar y enharinar el molde rectangular (25 cm).
- Verter la masa y alisar la superficie.
- Hornear el pastel en el tercio inferior del horno.
- Despues de **15 minutos**, hacer un corte longitudinal de 1 cm de profundidad en el centro.
- Hornear el pastel durante otros **40–45 minutos**.
- Comprobar con un palillo de madera si el pastel está completamente horneado.

---

## ★ 3. GIASEAR Y ENFRIAR

- Desmoldar el pastel solo despues de 10 minutos.
- Mezclar la mezcla de glaseado con 30 ml de agua tibia y extenderla inmediatamente con un pincel o una cuchara sobre el pastel **tibio**.

---

**Ingredientes:** Ingredientes de la mezcla para hornear: **Harina de trigo**, azúcar, **almidón de trigo**, levadura en polvo (acidulante difosfato, gasificantes carbonatos sódicos), almidón, emulgadores (ésteres de poliglicerol de ácidos grasos comestibles, mono y diglicéridos de ácidos grasos comestibles), aroma natural de limón con otros aromas naturales, aroma aromatizado de limón, **polvo de zumo de limón** (maltodextrina, concentrado de zumo de limón, aroma natural), grasa alimentaria.

Ingredientes de la mezcla de glaseado: azúcar, **lactosa**, almidón modificado, **polvo de clara de huevo**, acidulante ácido cítrico, aroma natural de limón.

Puede contener trazas de soja, **proteína de leche**, frutos de cáscara, mostaza y altramuces.

---

### Fabricante:

RUF Lebensmittelwerk KG

49610 Quakenbrück

Alemania

[www.ruf.eu](http://www.ruf.eu)

Distribuido por: **Inversiones Müller S.L. C.I.F.: B 07678170**

Va Palma 3, local posterior C 07500 **Manacor** España Tel. +34 971 566002.