

# Bocaditos de Limón & Café

## con Glasé de Arándanos y Struesel de Avena

holaveggie

🕒 60 minutos

📄 Fácil

🏷️ Menos de 650 calorías

🧼 Fácil Limpieza

Tu taza de café de la mañana va a ser aún mas rica con un pedacito de este pastel de café brillante y afrutado al lado. Un streusel de avena desmenuzable se vuelve deliciosamente crujiente en el horno. Rociamos un glaseado de arándanos dulces por encima para darle un toque final colorido. (El plan de 2 p sirve para 12; el plan de 4 p sirve para 16)

Contiene: Gluten

Producido en instalaciones que que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

### Ingredientes en la caja



limón  
2  
un



harina leudante  
2  
tazas



azúcar  
0,5  
taza



margarina vegetal  
5  
cda



bicarbonato de sodio  
0,25  
cdita



polvo de arándano  
1  
cdita



azúcar impalpable  
70  
gr



mix struesel  
1  
un

### Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Esencia de vainilla

### Utensilios

- ✓ Molde apto horno
- ✓ Bowls

Nutrición por porción: Calorías 330 kcal, Grasas 14 g, Carbohidratos 50 g, Proteínas 5 g

Cocinando para  
4

Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Comé más plantas. 🌱

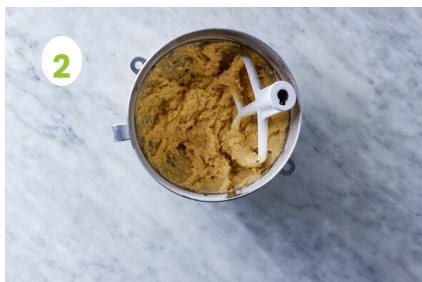
# Bocaditos de Limón & Café

## con Glasé de Arándanos y Struesel de Avena



### 1 – PREPARÁ LOS INGREDIENTES

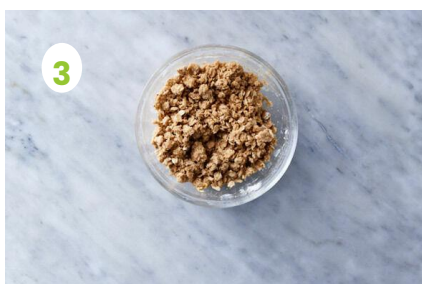
- Leé la receta antes de comenzar a cocinar.
- Dejá la **margarina** fuera de la heladera para que tome temperatura ambiente.
- Lavá y secá los **productos frescos**.
- Precalentá el horno a 180°C con una rejilla en el centro.
- Aceitá un molde de 20x20 centímetros. **TIP:** si estas cocinando el plan de 4 porciones, usá dos moldes o uno grande.
- Cubrí el molde con papel manteca, dejando un saliente en dos de los lados para poder luego desmoldar. Sino, podés enharinar la base y los lados.
- Rallá los **limones** y cortalos a la mitad. Exprimí su **jugo** en un vaso.



Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.

### 2 – PREPARÁ EL BIZCOCHUELO BASE

- En un bowl mediano, mezclá el **jugo del limón** (reservá 1 (2) cucharada de jugo para el paso 5), 1 (2) cucharada de **margarina vegetal**, 2 (4) cucharadita de esencia de vainilla, 1 (2) cucharadita de vinagre de sidra de manzana o el vinagre que tengas, 250 (500) ml de agua y 1/3 (2/3) taza de aceite vegetal (girasol, maíz o de coco).
- En un bowl mediano separado, combiná la **ralladura de limón**, la **harina leudante**, el **bicarbonato de sodio**, 0,5 (1) taza de **azúcar** y una pizca de sal.
- Agregá los **ingredientes secos** a los **ingredientes húmedos** y mezclá hasta que estén combinados y suaves.



### 3 – HACÉ EL STRUESEL

- En un bowl mediano, combiná el **mix struesel** (0,5 taza **harina leudante**, 0,5 taza **avena**, 55 gr **azúcar mascabo**), y 4 (8) cucharadas de **margarina vegetal**. Revolvé hasta que la mezcla parezca arena húmeda.



### 4 – COCINÁ LA MEZCLA

- Transferí la **mezcla** al molde preparado, espolvoreá el **streusel** por encima. Horneá hasta que esté dorado, de 40 a 50 minutos. Dejá enfriar durante 10 minutos, luego retíralo con cuidado.



### 5 – HACÉ EL GLASEADO


- En un bowl pequeño, combiná el **azúcar impalpable**, el **jugo de limón reservado**, el **polvo de arándano** y una pizca de sal. Batí hasta que quede suave. Agregá ½ (1) cucharadita de agua a la vez, si es necesario, hasta lograr una consistencia de líquido espeso.



### 6 – TERMINÁ, SERVÍ Y DISFRUTÁ

- Echá el **glaseado de arándanos** sobre el bizcochuelo ya frío. Dejá que el **glaseado** se asiente antes de servir y cortá en porciones para obtener **bocaditos**. Acompañá con un cafecito bien calentito ¡y a comeeer!

Esparcí el amor, compartí la comida

 holaveggiear

