Pasteles de limón

Más tarde se sirvieron empanadas de pichón y criadillas, manzanas asadas que olían a canela, y pastelillos de limón bañados en azúcar; pero para entonces Sansa estaba tan llena que apenas pudo comerse dos pastelillos, por mucho que le gustaran.

Juego de Tronos

Estas **delicias de limón**, a medio camino entre los pasteles y las galletas, son tan adictivas como fáciles de hacer. Poseen una elegante sencillez y una delicada dulzura que las hace compañeras **ideales para acompañar el té vespertino en Desembarco del Rey.**

Lemon Cakes. Media libra de harina, media libra de azúcar refinado, la piel de dos limones, o de uno grande; tres onzas de mantequilla; tres huevos; la mitad de claras. Se rompe la mantequilla en la harina y se remueve con un cuchillo. Se hacen masas del tamaño de un botón de pan de jengibre. se ralla la piel de limón se mezcla con un poco de azúcar. Se untan con mantequilla las planchas. Se ponen sobre las planchas a dos pulgadas de distancia porque en el horno se extienden. Dos minutos de horneado son suficiente.

Lucayos Cookbook, 1690

Ingredientes

Para 36 pasteles pequeños * Preparación: 5 minutos * Horneado: 15 minutos

- ★ 2 y ½ tazas de harina, más si se necesita
- ★ 2 tazas de azúcar
- ★ 6 cucharadas de mantequilla sin sal
- ★ La ralladura de 2 limones
- ★ 1 huevo
- ★ 2 yemas de huevo
- ★ ⅓ de taza de azúcar glas
- ★ 1 y ½ cucharaditas de leche

Precalienta el horno a 180º y engrasa una placa grande.

En un cuenco grande mezcla la harina y el azúcar. Añade la mantequilla, el huevo y las yemas. Mézclalo todo bien, añadiendo más harina si es necesario, hasta que la masa deje de estar pegajosa y se pueda manipular con facilidad.

Forma bolas de masa de unos 2 centímetros y medio de diámetro y sitúalas en la placa de horno con una separación de al menos 5 centímetros para que tengan espacio para extenderse.

Hornea los pasteles 15 minutos, hasta que las partes superiores se doren ligeramente. Déjalos reposar un minuto fuera del horno antes pasarlos a una rejilla.

Mezcla el azúcar glas y la leche hasta conseguir una crema de consistencia suave. Echa este glaseado sobre los pasteles con una cuchara cuando se hayan enfriado.