Bizcocho de aguacate y lima

Ingredientes:

Ingredientes (8-10 personas):
85g mantequilla sin sal a temperatura ambiente
200g azúcar molido
1 lima
1 aguacate hass muy maduro
2 huevos
1 cucharadita de extracto de vainilla
200g harina
Sal
1 cucharada de levadura
1 cucharada de bicarbonato
100ml suero de mantequilla (mazada)

Para el glaseado:
½ aguacate Hass muy maduro
Una cascara de lima
Zumo de media lima
35g mantequilla sin sal
100g azúcar glas

Preparación:

1. Precalentar el horno a 180°. Engrasar y extender en la base del molde un poco de mantequilla para que no se pegue la masa del bizcocho.
2. Batir la mantequilla y el azúcar hasta que quede cremoso y ligero

Bizcocho de aguacate y lima

3. Añadir la cáscara y el zumo de lima a la pasta de aguacate y batirlo junto con la mezcla de la mantequilla y el azúcar. A continuación, añadir los huevos de una vez y batirlo también. Remover todo con el extracto de vainilla.
4. En otro recipiente, incluir la harina, la sal, la levadura y el bicarbonato. Usar una cuchara grande para incorporar la mitad en la mezcla de aguacate. Remover con el suero de mantequilla y, a continuación, incluir el resto de la mezcla de harina.
5. Trasladar la masa de la tarta al molde y alisar la mezcla por encima.
6. Hornear durante 55 minutos - 1hr hasta que el pincho que insertemos en el centro del bizcocho para comprobar que está hecho salga limpio.
7. Retirar del horno y dejar enfriar durante 15 minutos. A continuación, quitarlo del molde, y dejarlo enfriar hasta que lo glaseemos.
8.Para preparar el glaseado, mezclar el aguacate con la mitad de la ralladura de la cáscara de lima y el zumo.
9. Batir la mantequilla y juntarlo con la mezcla de aguacate. Poco a poco añadir el azúcar glas mezclándolo bien. Untar generosamente sobre el bizcocho y espolvorear el resto de ralladura de la cáscara de lima.