

Zest (Ralladura)

Término

Término

Zest

Idioma

Inglés (Estados Unidos) (214)

Área Especialidad

Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)

Disciplina

Química de Alimentos (430)

Temática

Repostería

Definición del término

a piece of the peel of a citrus fruit (such as an orange or lemon) used as flavoring

Fuente / Autor (del término)

Merriam-Webster. (s. f.). Zest. En Merriam-Webster. Recuperado 20 de enero de 2021, de <https://www.merriam-webster.com/dictionary/zest>

Contexto del término

Sift in flour and baking soda. Add lemon juice and zest. Beat briefly until soft cookie dough forms.

Fuente / Autor (del contexto)

Holmes, J. (2020, 9 septiembre). Easy Lemon Cookies (Soft And Chewy) [Blog]. Sweetest Menu. <https://www.sweetestmenu.com/easy-lemon-cookies/>

Español

Equivalente en español

Ralladura

Categoría gramatical

Nominal (221)

Información geográfica de la variante en español

México (Mex.) (192)

Definición del término en español

Trozo pequeño y delgado que se saca al rallar la superficie de algo, especialmente un alimento.

Fuente / Autor (del término en español)

Oxford University Press. (s. f.). Ralladura. En Lexico. Recuperado 20 de enero de 2021, de <https://www.lexico.com/es/definicion/ralladura>

Contexto del término en español

En otro tazón mediano, mezcla la leche condensada, jugo de limón, $\frac{1}{4}$ taza de crema, y $\frac{1}{2}$ cucharada de la ralladura de limón hasta que todos los ingredientes estén completamente incorporados. Deja reposar por 5 minutos.

Fuente / Autor (del contexto en español)

V&V Supremo Foods, Inc. (2018, 19 octubre). Pay de Limón. <https://www.vvsupremo.com/recipe/pay-de-limon/?lang=es>