

# Zest (Ralladura)

<b>Término</b>	Zest
<b>Idioma</b>	Inglés (Estados Unidos) (214)
<b>Área Especialidad</b>	Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud (403)
<b>Disciplina</b>	Química de Alimentos (430)
<b>Temática</b>	Repostería
<b>Definición del término</b>	a piece of the peel of a citrus fruit (such as an orange or lemon) used as flavoring
<b>Fuente / Autor (del término)</b>	Merriam-Webster. (s. f.). Zest. En Merriam-Webster. Recuperado 20 de enero de 2021, de <a href="https://www.merriam-webster.com/dictionary/zest">https://www.merriam-webster.com/dictionary/zest</a>
<b>Contexto del término</b>	Sift in flour and baking soda. Add lemon juice and zest. Beat briefly until soft cookie dough forms.
<b>Fuente / Autor (del contexto)</b>	Holmes, J. (2020, 9 septiembre). Easy Lemon Cookies (Soft And Chewy) [Blog]. Sweetest Menu. <a href="https://www.sweetestmenu.com/easy-lemon-cookies/">https://www.sweetestmenu.com/easy-lemon-cookies/</a>
<b>Equivalente en español</b>	Ralladura
<b>Categoría gramatical</b>	Nominal (221)
<b>Información geográfica de la variante en español</b>	México (Mex.) (192)
<b>Definición del término en español</b>	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>

---