



Caprichitos de limón

Descripción

default watermark



¡Qué ricos están los postres con cítricos! Nos encantan, pero sobre todo los de limón y esta receta es un ejemplo muy fácil de hacer y resulta «un capricho» de postre.

Otras recetas con cítricos como ingrediente principal:

[Tarta de crema de limón](#) , [Mousse de limón sencilla](#) , [Galletas cuarteadas de limón](#) , [Tarta de galletas y limón](#) , [Vasitos de gelatina de naranja y flan](#) , [Tarta mousse de naranja y dulce de membrillo](#) , [Crema de naranja y canela](#) .

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

Para la base.

- 225 gr de harina de trigo.
- 65 gr de azúcar moreno.
- 150 gr de mantequilla.

Para la crema de limón.

- 180 gr de chocolate blanco. Me gusta el de Nestlé postres.
- 60 gr de azúcar blanco.
- 180 ml de zumo de limón.
- 3 huevos talla L.
- Ralladura de un limón.
- Azúcar glas para decorar. Opcional.

Preparación:

Escogemos un molde cuadrado o rectangular, también se puede hacer en uno redondo desmoldable de forma que nos quede una tarta. Reservamos.

De la base.

Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

En un bol amplio mezclamos la harina con el azúcar, añadimos la mantequilla troceada y amasamos todo con las manos. Cuando nos quede una masa más o menos emulsionada la pasamos al molde y recubrimos bien la base, sin subir por los laterales del molde, aplastamos con los dedos, que nos quede toda del mismo grosor y horneamos a 180°C, calor arriba y abajo durante 15-20 minutos, hasta que quede ligeramente dorada.

•



-



Sacamos del horno y dejamos enfriar.



De la crema de limón.

En un bol grande derretimos el chocolate en el microondas (procurando que no se nos queme), reservamos.

Exprimimos y sacamos el zumo de limón, rallamos un limón y reservamos su ralladura.

En un cazo mezclamos los huevos (mejor batidos), el azúcar, el zumo de limón y la ralladura. Llevamos al fuego medio, sin dejar de remover hasta que parece que empieza a hervir y la crema haya espesado ligeramente. Retiramos del fuego, volcamos sobre el chocolate derretido, mezclamos bien

con una espátula hasta que resulte una crema lisa. Vertemos todo sobre la base horneada, movemos el molde en vaivén para que la crema quede bien nivelada.

•





Dejamos enfriar, tapamos con film transparente y metemos en la nevera hasta que endurezca. Una vez sólida cortamos en porciones con un cuchillo bien afilado.

Servimos fría, decorada con azúcar glas (opcional).

Consejo: La he hecho de víspera, así queda bien cuajada la crema. Si nos gusta mucho el limón podemos añadir más zumo.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

Envíanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Frutas
2. Huevos
3. Postres

Fecha de creación

noviembre 6, 2020

Autor

admin

default watermark