



Cortaditos de limón (Lemon Bars)

Descripción



Es una receta muy típica estadounidense. En una web he encontrado una reseña a su historia, parece ser que es de procedencia británica, apareció en EEUU por primera vez impresa en 1963 y tuvo tanto éxito que para los años 70 ya casi todas las madres sabían hacer "Lemon bars".

Estos pastelitos están deliciosos por su curiosa elaboración en 2 texturas.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

Para la base.

- 290 gr de harina.
- 70 gr de azúcar glas.
- 230 gr de mantequilla.
- 1 pizca de sal.
- 2 cucharaditas de postre de ralladura de limón.

Para la cobertura.

- 210 gr de azúcar blanca.
- 3 huevos medianos.
- 100 ml de zumo de limón.
- 3 cucharaditas de postre de ralladura de limón.
- Azúcar glas para decorar.

Preparación:

De la base.

Es una receta que ha de hacerse de víspera. Yo la he empezado a hacer dos días antes de su consumo, porque la base **debe estar completamente fría para poner la cobertura.** También se podría hacer la base la víspera por la mañana y la cobertura esa misma tarde.

Tenemos la mantequilla fuera de la nevera, por lo menos una hora antes de preparar la receta.

Rallamos los limones y reservamos la ralladura.

Escogemos una fuente o bandeja de horno cuadrada o rectangular. He elegido una fuente rectangular (35x25 cm, aproximadamente). No es necesario que sea muy grande, para que nos quede la base de 1 cm de grosor más o menos. Forramos con papel de hornear y reservamos.

Precalentamos el horno a 170°C, calor arriba y abajo.

En un bol mediano, echamos la harina, el azúcar, la sal, la mantequilla y la ralladura de limón.



Mezclamos con las manos hasta que nos quede una masa arenosa.



La pasamos al molde forrado, extendemos bien con las manos, procurando que nos quede lo más lisa posible.



Horneamos durante 20 minutos a 170°C, calor arriba y abajo. Tomar un color dorado.



Sacamos del horno y en el molde la **dejamos enfriar por completo**. Una vez fría, tapamos con film hasta el día siguiente que comenzaremos con la cobertura.

De la cobertura.

Rallamos los limones y reservamos la ralladura.

Los exprimimos y reservamos el zumo.

Precalentamos el horno a 170°C, calor arriba y abajo.

En un bol mediano ponemos el azúcar, los huevos, el zumo de limón, la ralladura y batimos con las varillas eléctricas hasta integrar bien.



Vertemos sobre la base **bien fría** y horneamos otros 20 minutos o hasta que empiece a dorarse por



Sacamos del horno y **dejamos enfriar en el molde cubierta con film hasta el día siguiente.**

Para servir, cortamos en cuadraditos o rectángulos pequeños y espolvoreamos con azúcar glas.

¡Vaya aspecto!



Consejo: Parece más lisa de lo que en realidad es. Y el resultado merece la pena. Los amantes del limón están de suerte y quedan muy jugosos.

Visítanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Danos tus opiniones o consultas en el correo: hola@masqpostres.es

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

marzo 31, 2017

Autor

admin