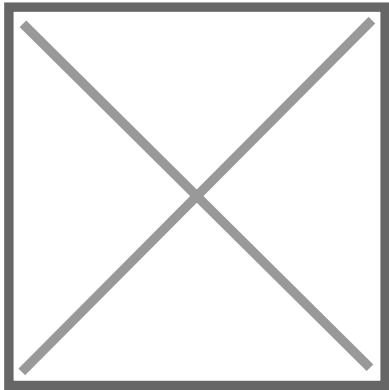
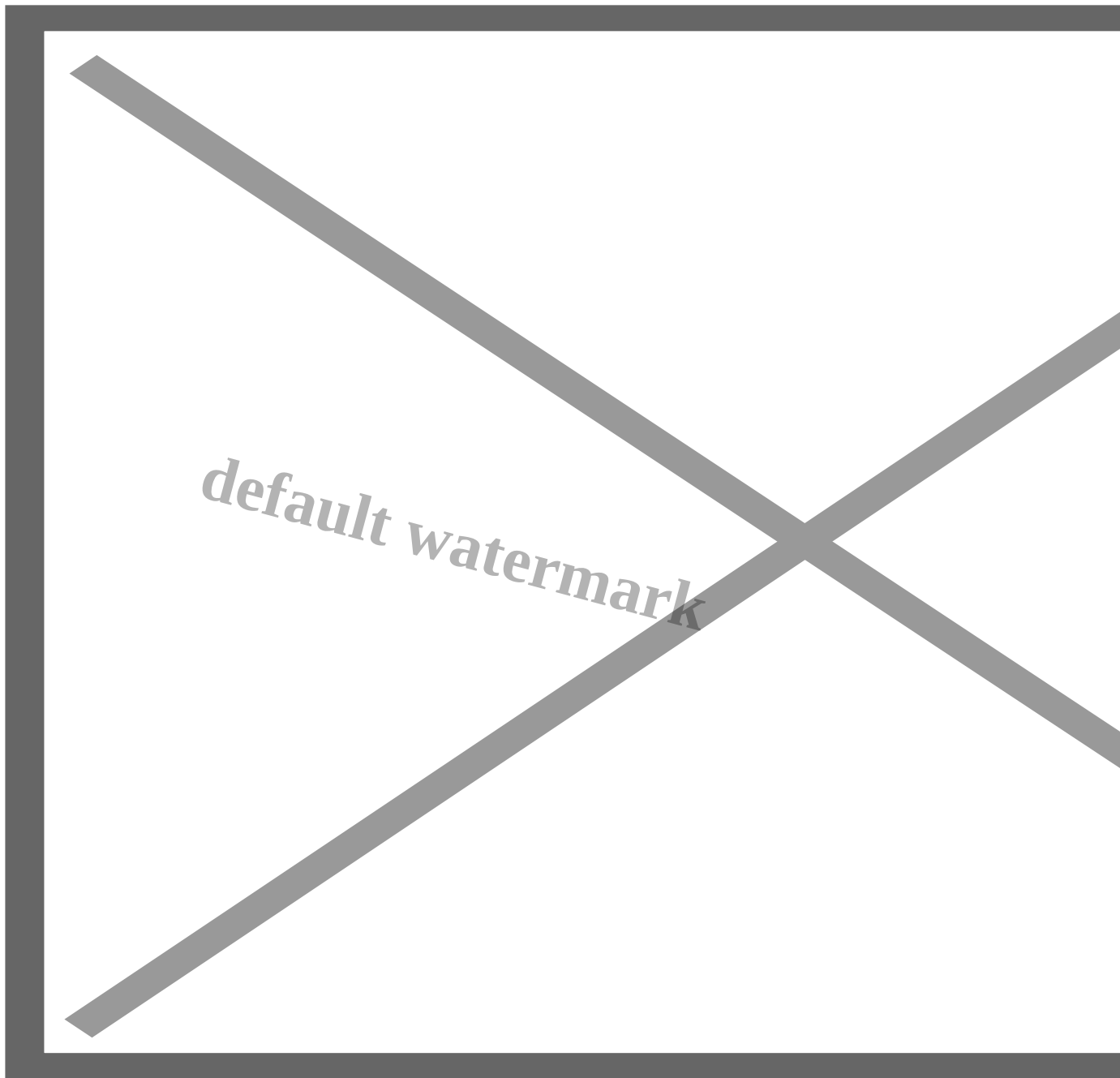




«Pecaditos» de limón

Descripción

default watermark



Somos muchos a los que nos gustan los postres con cÃ¡tricos por su sensaciÃ³n refrescante y su acidez, y si son fresquitos para verano mejor que mejor, aunque en este caso no sea asÃ­, traemos un dulce sencillo y perfecto para finalizar una comida.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

Para la base.

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

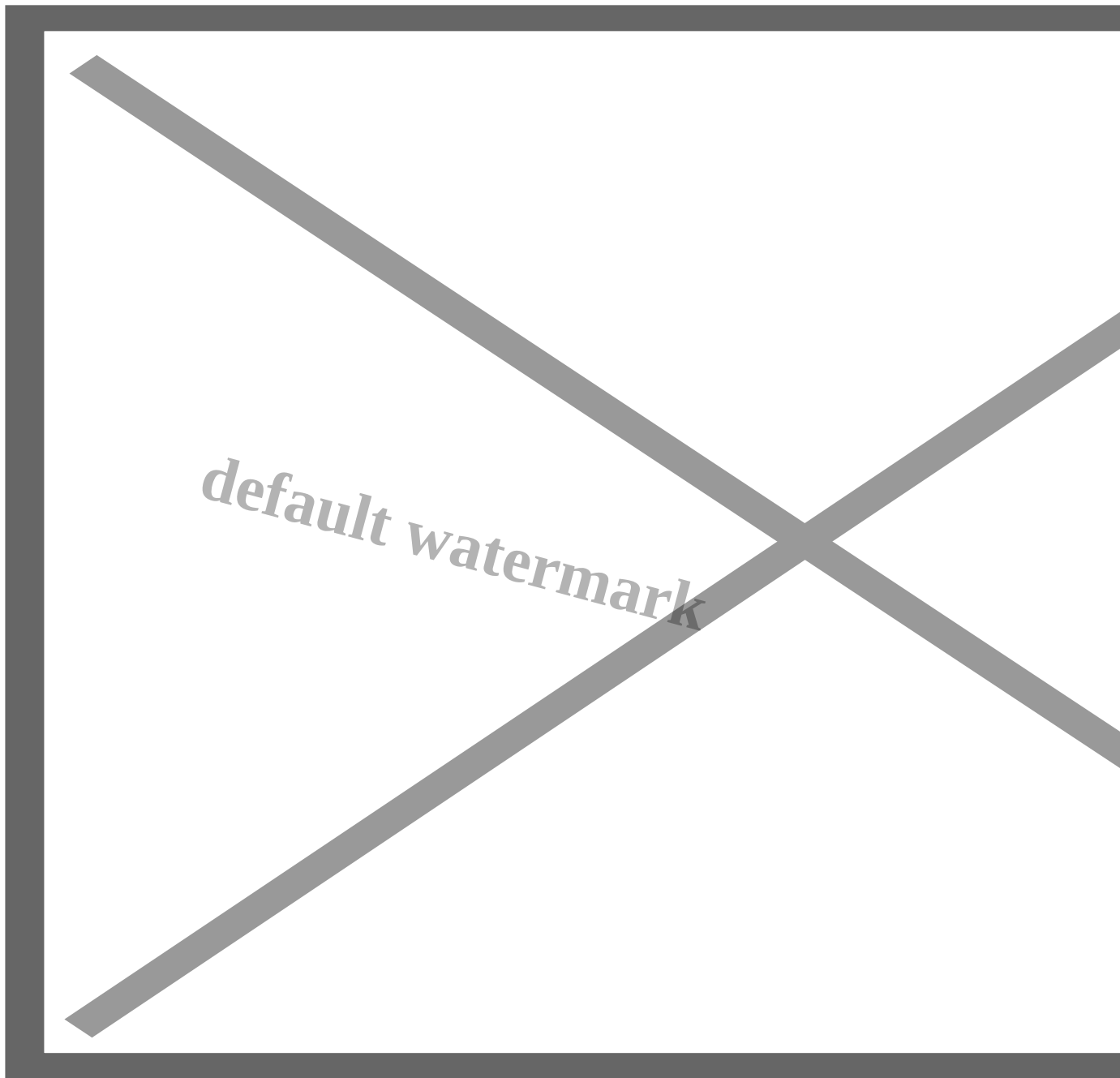
Para la crema de limón.

- 60 gr de azúcar blanco.
- 180 gr de chocolate blanco para repostería. El de Nestlé postres va perfecto.
- 180 ml de zumo de limón. Unos 3 limones medianos.
- 3 huevos talla L.
- Ralladura de limón al gusto. En este caso de 2 limones.
- Azúcar glas para decorar. Opcional.

Preparación:

Sacamos la mantequilla de la nevera **1 hora antes de empezar la receta.**

Escogemos un molde cuadrado o rectangular, (como no tenía ninguno pequeño, he transformado uno grande de la forma que se ve en la foto), forramos con papel de hornear humedecido en agua y bien escurrido. De forma que me queda una medida de pastel de 19 x 30 cm. Reservamos.



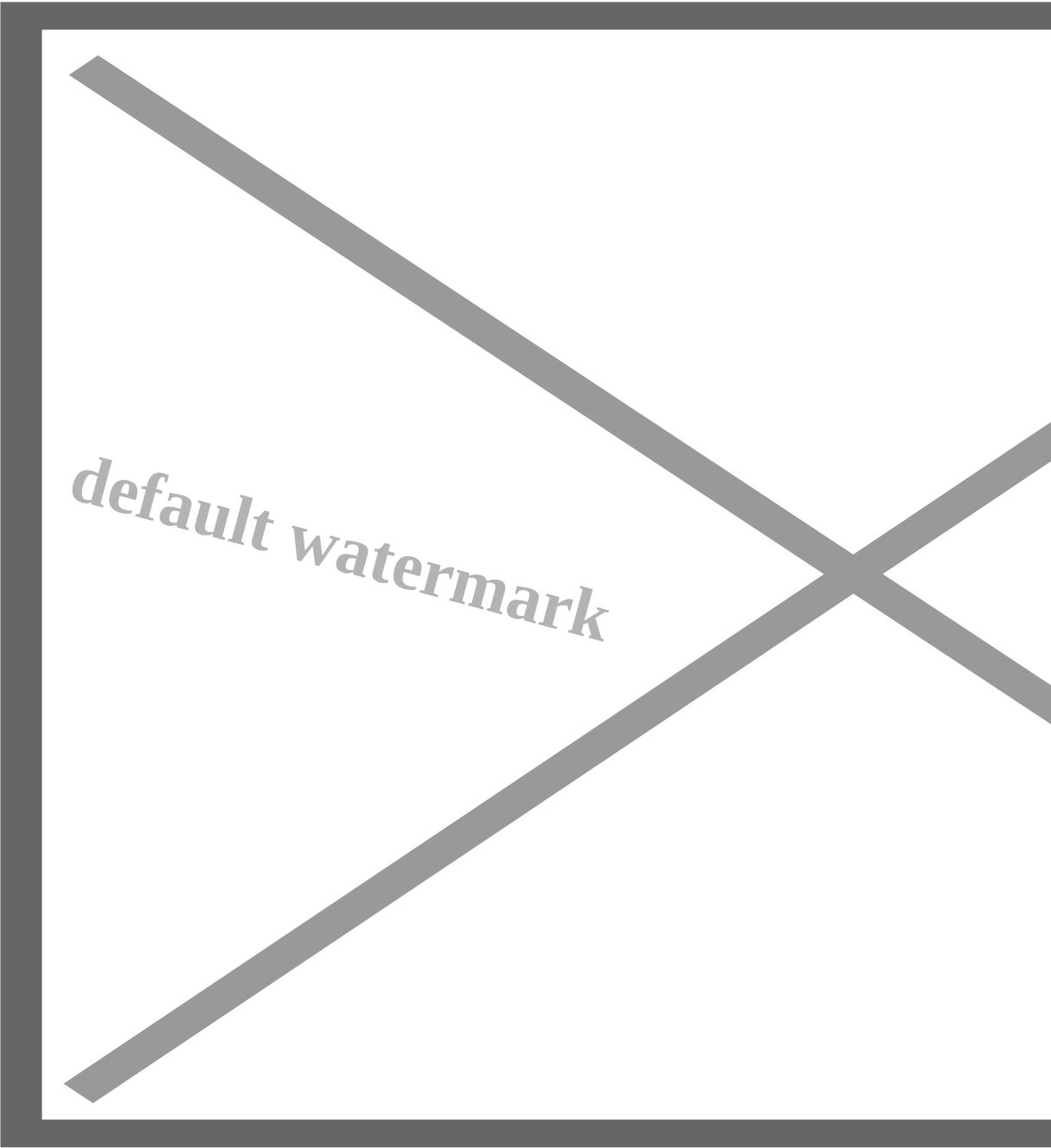
Exprimimos los limones, sacamos la ralladura y reservamos.

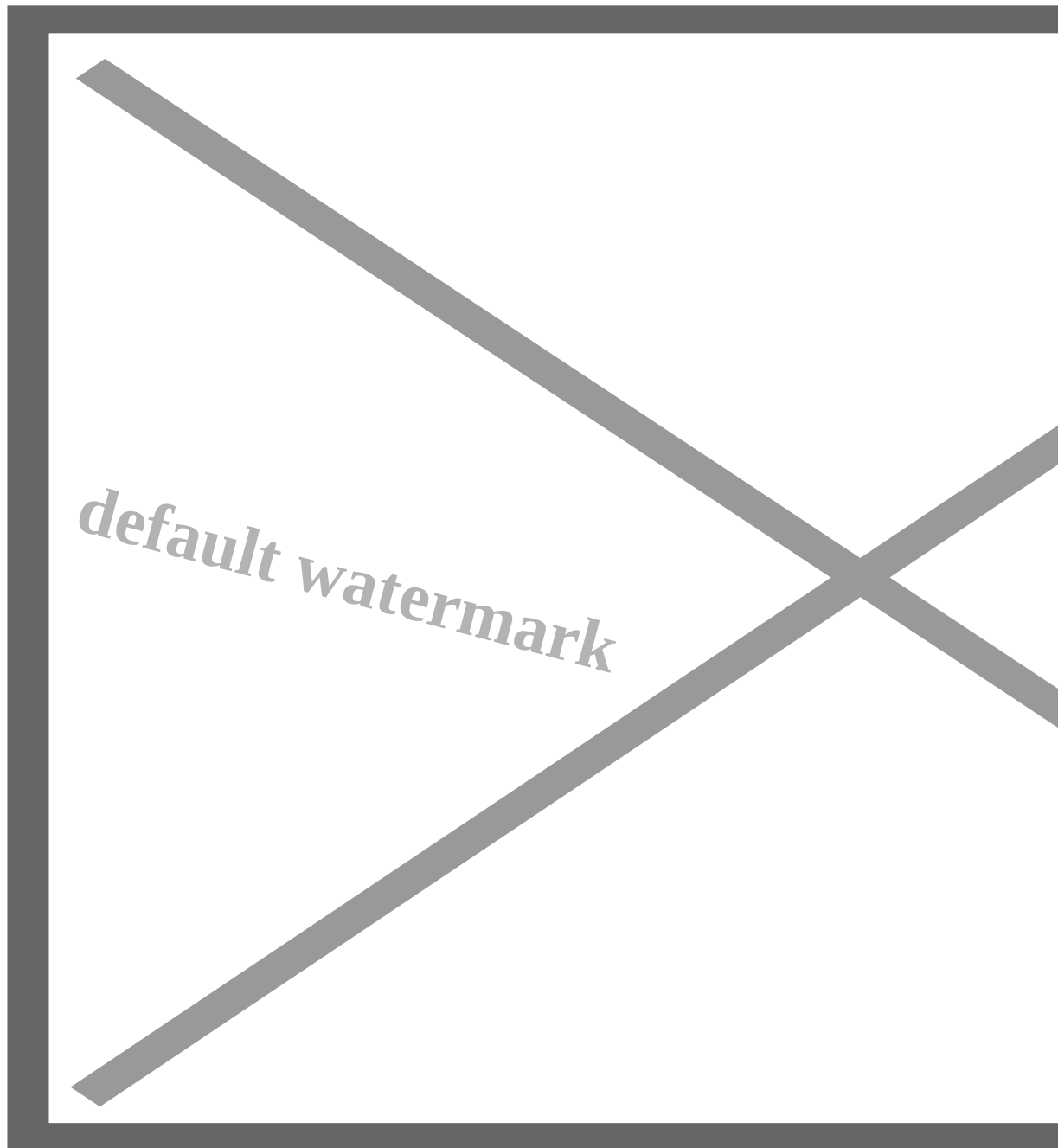
De la base.

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

En un bol mezclamos la harina con el azúcar moreno, añadimos la mantequilla blanda y vamos haciendo migas con los dedos. Cubrimos con ellas en fondo del molde, aplastamos bien y sin subir por los laterales, dejando una base uniforme. Horneamos 15 minutos, a 180°C, calor arriba y abajo. Retiramos del horno y dejamos atemperar.

•



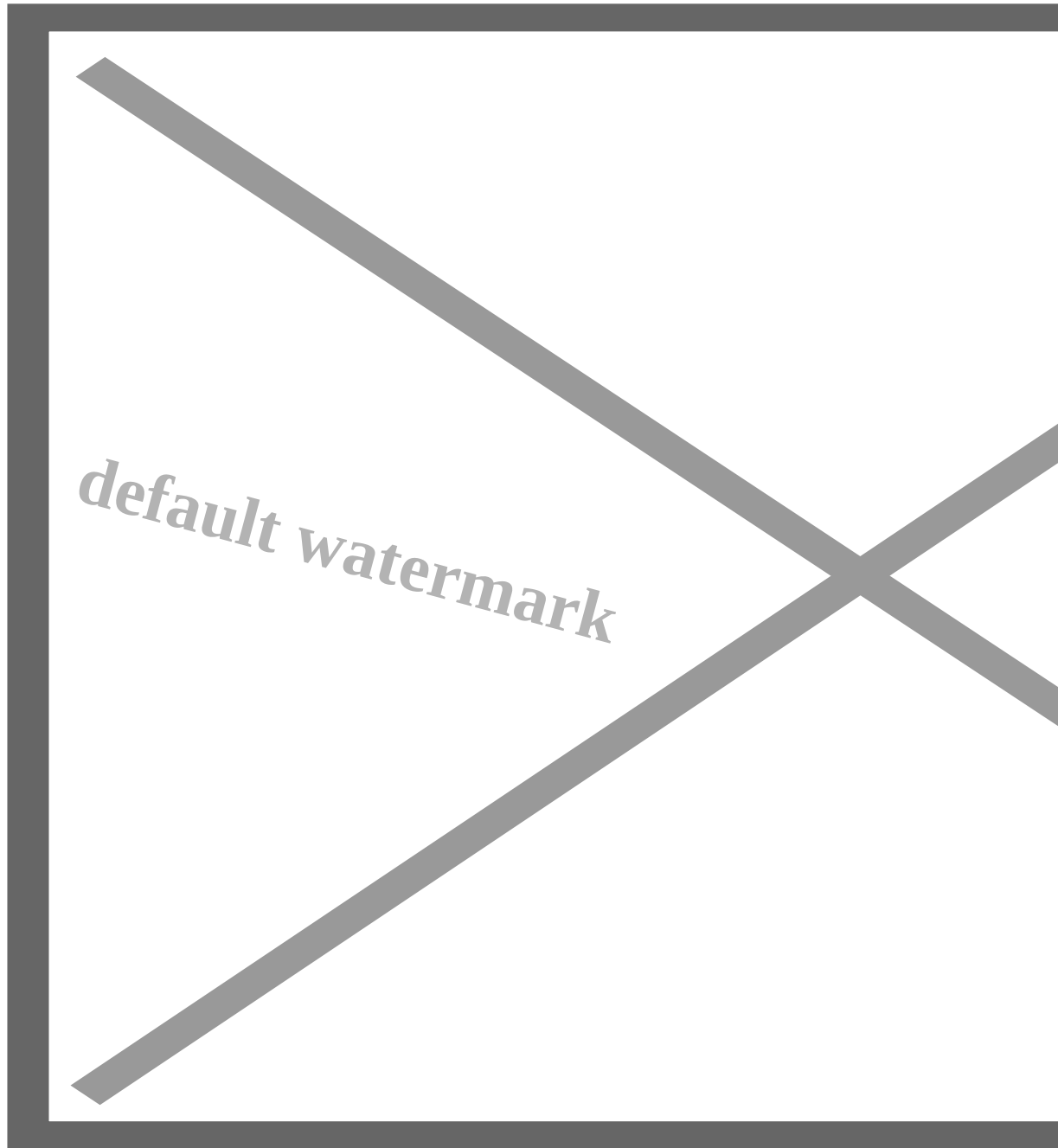


De la crema de limón.

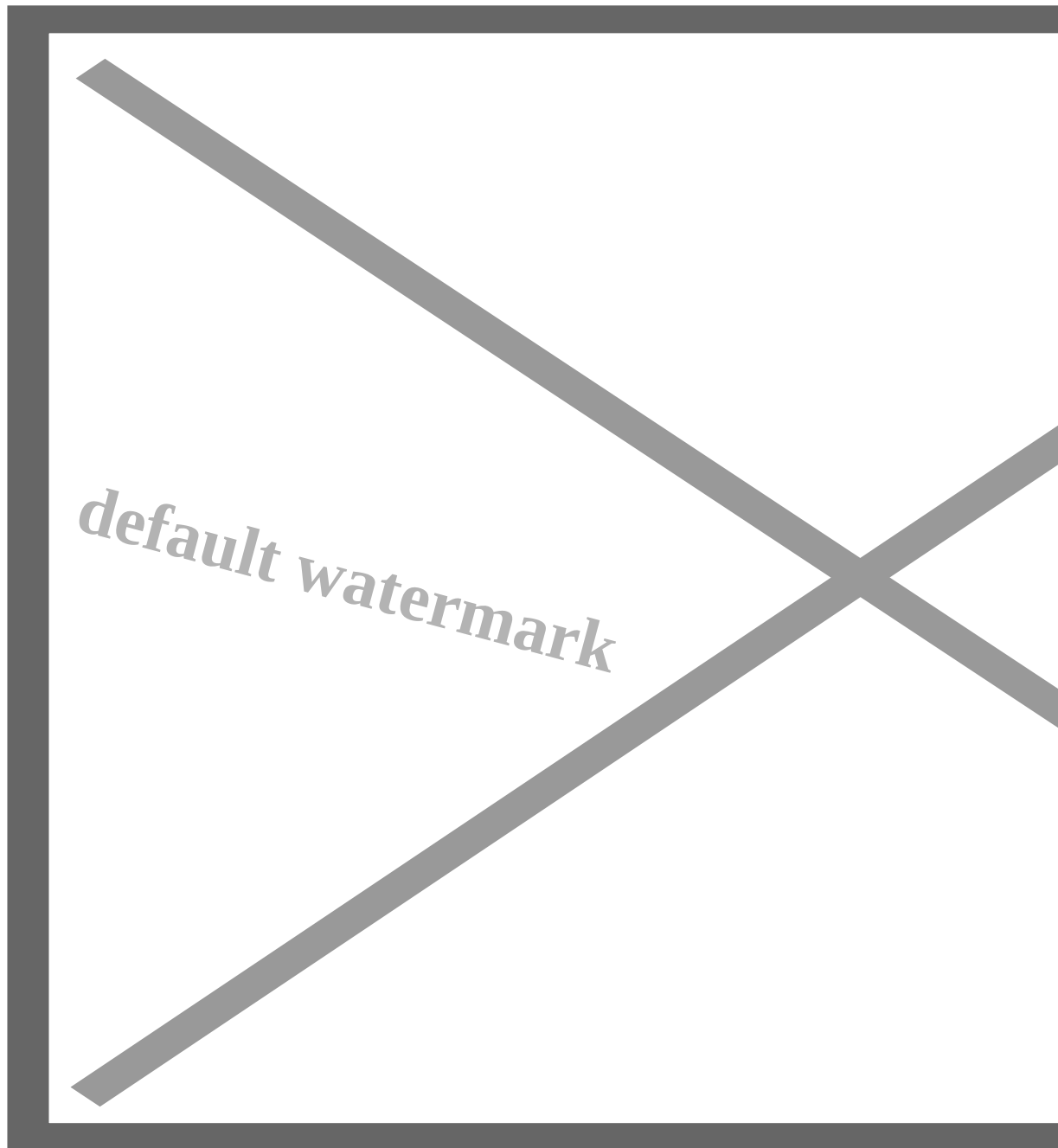
Derretimos el chocolate en el microondas **vigilando para que nos se nos queme.**

En un cazo o cazuela mezclamos los huevos, el azúcar blando, el zumo de limón y la ralladura, llevamos al fuego, **removemos sin parar justo hasta que parezca que empieza a hervir y la crema ha espesado ligeramente.** Vertemos sobre el chocolate derretido y removemos con una espátula hasta conseguir una crema lisa y homogénea.

•

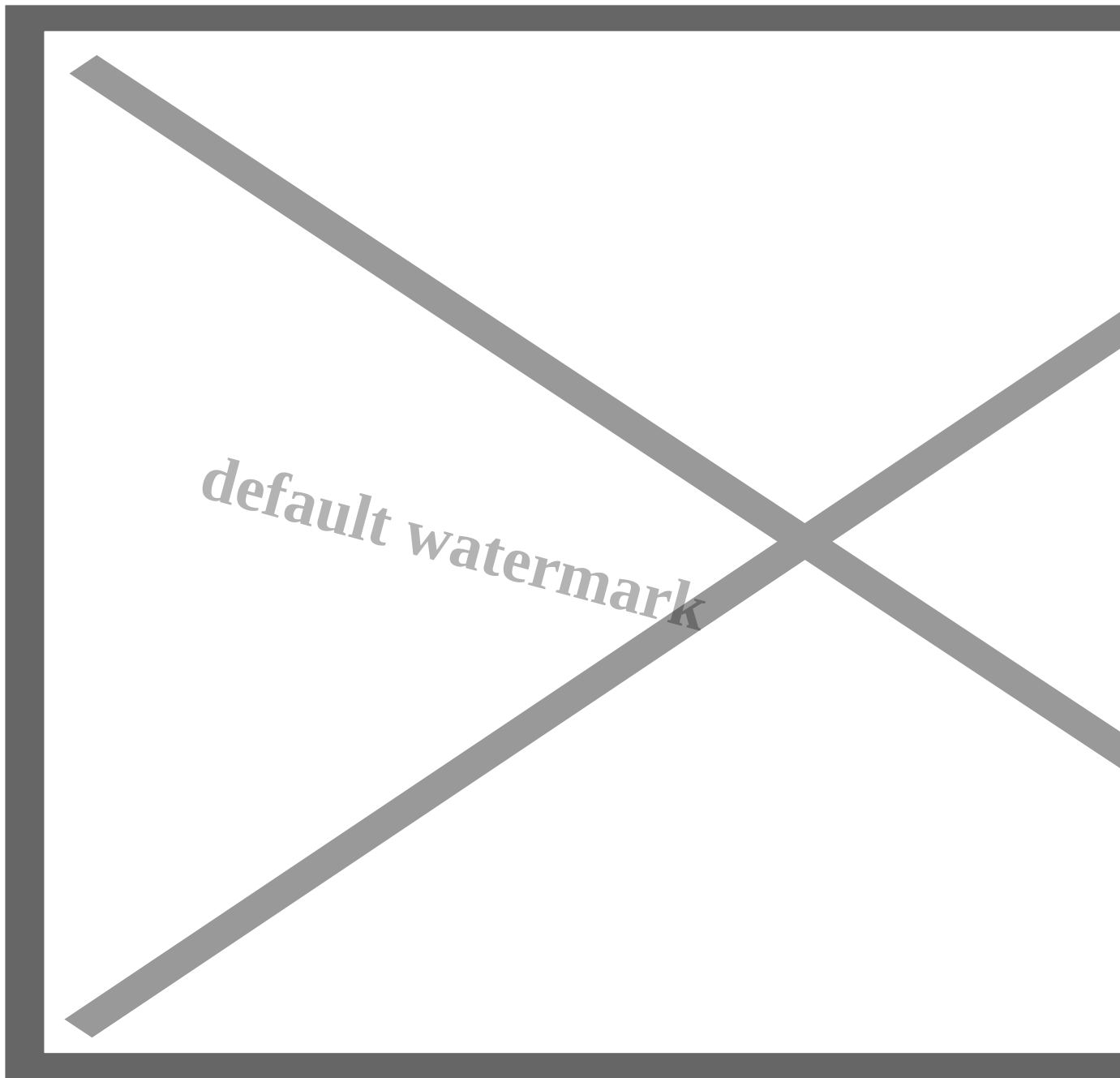


•



Montaje.

Volvamos la crema de limón sobre la base horneada, movemos ligeramente el molde para que se iguale, dejamos atemperar y reservamos en la nevera como mínimo 3 horas.



Una vez sã³lida cortamos en las porciones deseadas y servimos nuestros Â«pecaditosÂ» espolvoreados con azÃºcar glas.

Consejo: Lo podemos hacer con antelaciÃ³n reservÃ¡ndolo en la nevera, tapado con film transparente, hasta justo la hora de servir en que partimos y decoramos. Si nos gusta que el sabor a limÃ³n sea intenso pondramos mÃ¡s zumo y ralladura. Podemos cambiar el cÃ¡rtrico por naranja, mandarina, pomeloâ!

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

Mándanos 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

abril 21, 2021

Autor

admin

default watermark