



Tarta caramelizada de limÃ³n

DescripciÃ³n

default watermark



Una de esas tartas sencillas de preparar, frescas gracias al sabor del limón y que nos pueden valer para cualquier ocasión: Cumpleaños, fiestas navideñas, «Sanqueremos»!

Otras recetas que os pueden interesar:

[Cuajada de nata, queso y nueces](#) , [Bizco-tarta de manzana](#) , [Pecaditos de limón](#) , [Tarta de pera](#) .

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 1 plancha de pasta quebrada si es comprada , o 250 gr si es casera ([Pasta quebrada](#)).
- 150 ml de zumo de limón.
- 120 ml de nata para montar.
- 150 gr de azúcar.
- 6 huevos talla L.
- Ralladura de 2 limones.
- Azúcar para caramelizar.

Preparación:

Lavamos bien los limones para sacar la ralladura, exprimimos hasta sacar la cantidad de zumo y reservamos.

Forramos con papel de horno el fondo de un molde desmoldable de 22 cm de diámetro y reservamos.

Precalentamos el horno a 200°C, calor arriba y abajo.

Cubrimos todo fondo y parte de las paredes del molde con la pasta quebrada, repartimos bien de forma que quede del mismo grosor por todas partes, de manera que sirva de «cuenca» para el relleno. Pinchamos la pasta con un tenedor, colocamos papel de aluminio o de horno y ponemos unos garbanzos (tengo unos sólo para estos menesteres), para que pesen e impidan que la pasta suba, y llevamos al horno durante 15 minutos. Reducimos la temperatura a 170°C, calor arriba y abajo, retiramos los garbanzos y el papel y seguimos horneando otros 10 minutos más.

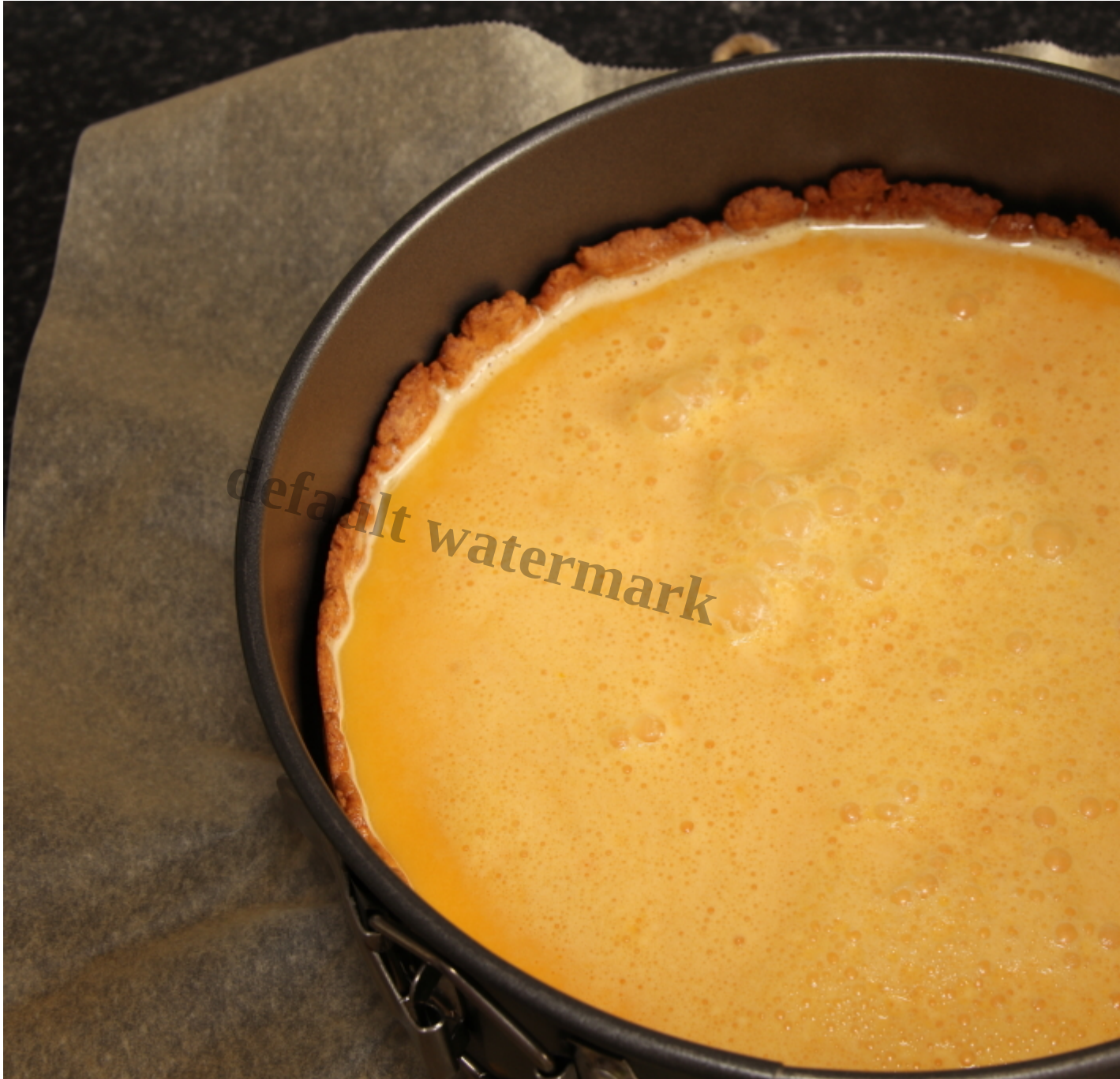




Mientras se nos hornea la base de nuestra tarta, preparamos el relleno. Mezclamos en un bol amplio el zumo de limón, la nata, el azúcar, los huevos y la ralladura del limón, batimos con las varillas eléctricas hasta que los ingredientes queden bien integrados, no es necesario batir demasiado tiempo.



Sacamos la base del horno, vertemos el relleno y horneamos de nuevo a 170Â°C, calor arriba y abajo durante 30 minutos.



Dejamos enfriar antes de desmoldar y justo antes de servir espolvoreamos con azúcar y con ayuda de un soplete quemamos el azúcar creando una capa de caramelo en la superficie.

¡BUEN PROVECHO!

Consejo: Se puede hacer con antelación, una vez fría tapamos con film transparente y conservamos en la nevera hasta el momento de desmoldar y decorar para servir. Al

hornear la tarta ponemos el molde sobre la bandeja de horno, no sobre la rejilla, así si se escapa parte del relleno no se cae directamente en el horno, si no sobre la bandeja.

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
4. Recetas navideñas y festivas

Fecha de creación

enero 14, 2022

Autor

admin

default watermark