



Tarta de crema de lim3n

Descripci3n

default watermark



Tartas de limón, me atrevo a decir, que en cada casa hay una favorita. Esta receta me parecía muy sencilla y sabrosa, con la base que no es de galletas y con toque a cacao amargo. Ya sabemos que el chocolate y los cítricos maridan de cine.

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

Para la base.

- 150 gr de harina.
- 20 gr de cacao en polvo, si es sin azúcar mejor.
- 75 gr de mantequilla.
- 3 yemas de huevo talla L.
- 3 cucharadas soperas rasas de azúcar glas.

Para la crema.

- 180 ml de zumo de limón (unos 4-5 dependiendo del tamaño).
- 150 gr de mantequilla.
- 170 gr de azúcar.
- 2 huevos talla L.
- 2 yemas de huevo talla L.

Preparación:

Escogemos un molde desmoldable redondo de 20 cm de diámetro y 6 cm de altura, cubrimos el fondo con papel de hornear y reservamos.

default watermark



De la base.

En un bol amplio mezclamos la harina, el cacao, la mantequilla y el azúcar glas, agregamos las yemas y trabajamos hasta lograr una masa uniforme. Resulta una masa consistente y nada pegajosa. Hacemos una bola, envolvemos en film transparente y metemos en la nevera **al menos 1 hora**.



•



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

Transcurrido el tiempo sacamos la masa, la estiramos y forramos el molde, tanto el fondo como parte de la pared para que al echar la crema no se derrame por el molde. Pinchamos, tapamos con papel de horno, cubrimos con garbanzos (o lo que tengamos para Ã©stos menesteres) con el fin de que no suba ni forme burbujas en el horno y horneamos a 180Â°C, calor arriba y abajo durante 15 minutos.





De la crema.

En una cazuela mediana cocemos el zumo de limón con la mantequilla y 130 gr de azúcar, a fuego suave durante un par de minutos, retiramos del fuego. En un bol batimos los huevos y las yemas con el azúcar restante (40 gr) hasta lograr un compuesto cremoso y blanquecino.





Sin dejar de batir incorporamos **poco a poco** la mezcla del zumo de limón. Una vez bien mezclado todo la crema a la cazuela, cocemos a fuego medio, **removiendo constantemente para que no se pegue al fondo** hasta que hierva y espese. Retiramos del fuego y vertemos sobre la base suavemente, horneamos durante 5 minutos a 180°C, calor arriba y abajo, sacamos del horno, dejamos enfriar, cubrimos con film transparente y guardamos en el frigorífico hasta el momento de desmoldar para servir.





Servimos fría.

Consejo: Se puede hacer de víspera, incluso la masa se puede hacer el día anterior y guardar envuelta en film en la nevera. El cacao de la masa es preferible sin azúcar porque ya lo lleva por otro lado. Para éste tamaño de molde he necesitado la mitad de la masa, con el resto hacemos una bola, envolvemos en film transparente y al congelador para otra ocasión.

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. Pasta
4. Postres

Fecha de creación

mayo 29, 2020

Autor

admin

default watermark