

Barritas de limón

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Manteca: 220 gr

Azúcar rubio: 100 gr

Polvo Para Hornear: 1 Cucharadita

Avena: 120 gr

Harina 0000: 280 gr

Azúcar blanca: 50 gr

Sal:

para el relleno

Leche Condensada: 790 MI

Exprimido de limón: 120 MI

Crema de leche: 3 Cucharadas

Ralladura de limón:

Sal:

Esencia de vainilla:

Preparación de la Receta

Para la masa

- Mezclar la *manteca* con la *harina* 0000, el azúcar rubio, el azúcar blanca, el polvo para hornear, la sal y la *avena* hasta obtener un arenado.
- Cubrir la base de un molde rectangular con la mitad de la preparación, presionar apenas para emparejar y cocinar en horno precalentado a 180 °C durante 10 minutos, solo para darle una primera cocción.

Para el relleno

- Mezclar la leche condensada con el *jugo* de **limón**, la sal, la *crema* de leche, la esencia de vainilla y la ralladura de **limón** hasta obtener una preparación homogénea.
- Volcar el relleno sobre la base precocida y distribuir el resto del arenado por encima, sin presionarlo.

- Cocinar nuevamente a 180 °C durante 15 minutos, aproximadamente, hasta que el relleno esté firme y la superficie apenas dorada.
- Dejar enfriar por completo
- Llevar a la heladera entre 4 y 6 horas antes de cortar en barritas.
- Decorar con azúcar impalpable y flores comestibles

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/barritas-de-limon-2>