

# Barritas de Limón

Tiempo de preparación: 45 Min



## Ingredientes

**Azúcar impalpable:** c/n

**Azúcar:** 2 y 1/2 Tazas

**Limón para su ralladura:** 1 unidad

**Polvo de hornear:** 1 cda

**Harina:** 2 y 1/2 Taza

**Jugo de Limón:** 1/2 Taza

**Huevos:** 6 Unidades

**Manteca fría:** 200 grs

**Sal:** 1 cdita

## Preparación de la Receta

- Batir *manteca* con *harina*, azúcar, huevos y una pizca de sal hasta formar una masa maleable.
- En una asadera, disponer la masa y presionar hasta formar una base, pinchar con un tenedor y llevar a un horno medio durante 15 minutos.
- En un recipiente batir con batidora eléctrica huevos, azúcar, *jugo* y ralladura de **limón**, *harina* y polvo de hornear.
- Cubrir la masa y volver al horno a 170 °C por 15 minutos.
- Dejar enfriar, cubrir con azúcar impalpable y cortar en barras.

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