Barritas de Limón



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Azucar impalpable: c/n
Azucar: 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