

# Cuadrados de Limón por Gonzalo D´Ambrosio



## Ingredientes

### Base

**Azúcar:** 100 grs

**Mantequilla pomada:** 200 Gramos

**Harina:** 300 Gramos

### Crema

**Azúcar impalpable:** c/n

**Azúcar:** 350 grs

**Jugo de Limón:** 150 mililitros

**Huevos:** 3 Unidades

**Maicena:** 40 Gramos

## Preparación de la Receta

### Base

- Mezclar la *harina* con el azúcar y la *mantequilla*.
- Poner la masa en un molde.

### Crema

- Mezclar los huevos con el azúcar, el *zum*o de **limón** y la *maicena*.
- Batir bien.
- Verter esta mezcla sobre la masa y hornear a 180 °C durante 40-45 minutos.
- Dejar enfriar y servir con azúcar glas.