

Cuadraditos húmedos de limón

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Harina 0000: 260 gr

Manteca: 240 gr

Ralladura y Jugo De Limón: 2 Unidades

Azúcar: 260 gr

Huevos: 4 Unidades

para el glaseado

Azucar impalpable: 200 gr

Jugo de Limón:

Preparación de la Receta

- Comenzar con un *crumble* de *harina*, azúcar y *manteca* fría cortada en cubos
- Arenar los ingredientes utilizando las manos y agregarle la ralladura de dos limones
- Colocar los huevos en un bol y agregar el *jugo* de los dos limones, batir e incorporar en forma de hilo a la preparación seca ayudado con una batidora de mano.
- Pasar la preparación a un molde con papel *manteca*
- Volcar la mezcla y esparcir bien para que quede todo de la misma altura y llevar a horno precalentado a 160 °C
- Hasta que, al pincharlo, el *palillo* salga limpio, 35 minutos aproximadamente.

Para el glaseado

- Al *jugo* de un **limón** le agregamos 200 g de azúcar impalpable
- Integrar hasta lograr una textura similar al punto letra.
- Desmoldar antes de glasear, y luego cortar cuando el glaseado esté bien firme