

Cuadrados Cremosos de Limón



Ingredientes

Base

Azúcar: 50 Gramos

Mantequilla fría sin sal cortada en trozos: 115 Gramos

Harina: 150 Gramos

Relleno

Azúcar: 300 Gramos

Harina: 38 Gramos

Levadura en polvo: 1/2 cdta

Queso crema a temperatura ambiente: 120 Gramos

Huevos grandes: 4 Unidades

Limón para su ralladura: 1 unidad

Zumo de limón: 125 mililitros

Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a 180°C.
- Engrasar y forrar un molde cuadrado de 22 cm con papel vegetal dejando que el papel suba por los lados.

Base

- Mezclar la *harina* y el azúcar en un robot de cocina o a mano
- Añadir la *mantequilla* fría y mezclar hasta que la masa tenga una textura uniforme que se desmorone, pero no debe unirse.
- Traspasar la masa al molde y presionamos con delicadeza.
- Hornear a 180° de 15 a 18 minutos hasta que la base se dore en los bordes.

Relleno

- En un robot de cocina o a mano, mezclar el queso *crema* con 100 gramos de azúcar hasta que quede suave
- Echar los 200 gramos restantes de azúcar, la *harina*, la ralladura de **limón** y la *levadura* en polvo y mezclar.
- Añadir el *zumo* de *limón* y los huevos y mezclar hasta que quede suave.
- Verter el relleno sobre la base ya fría.
- Hornear a 180° C durante 35 -40 minutos, hasta que los bordes estén firmes y el relleno todavía se mueva un poco en el centro.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente y luego meter en la nevera la menos 3 horas.
- Cortar en cuadrados.

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