Cuadrados de Limón

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Armado

Jalea abrillantadora: c/n

Masa

Azucar: 130 Gramos
Harina 0000: 200 Gramos
Mantequilla: 165 Gramos

Relleno

Azucar: 300 Gramos
Harina 0000: 300 Gramos
Limón para su ralladura: 1 unidad
Huevos: 8 Unidades
Limón para su jugo: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Mezclar *harina* y azúcar junto con la *mantequilla* fría en cubos
- Realizar un arenado y aplanar sobre un molde con papel aluminio en la base de 22 x 22 cm.
- Hornear 20 minutos a 180° C o hasta que sus bordes estén levemente dorados

Relleno

- Integrar el azúcar, *harina* y ralladura de **limón**.
- Añadir los huevos y *jugo* de *limón* recién exprimido.
- Verter sobre la masa cocida y llevar nuevamente al horno.
- Seguir su cocción por 25 minutos a 165° C
- Enfriar, espolvorear con azúcar impalpable y cortar en cuadrados.

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