Petit Fours - Tarteletas de limón caramelizadas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Crema de limón

Azucar: 200 grs.
Masa azucarada: 200 g
Manteca: 15 g
Almidón de Maíz: 1 cda.
Huevos: 2 Unidades
Yemas: 2 Unidades
Limones: 2 Unidades

Limas caramelizadas

Azucar: 200 grs.
Agua: 200 cc
Limas: 4 Unidades

Varios

Azucar impalpable: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Tarteletas de limón caramelizadas

Crema de limón

- Ralle las cáscaras de los limones y exprima.
- En un bowl mezcle los huevos, las yemas, el azúcar, el almidón de maíz, la ralladura y cáscara de **limón**.
- Lleve al fuego y revuelva hasta que espese.

- Baje la temperatura a 40º C y agregue la *manteca*.

Armado

- Estire la masa hasta obtener una lámina de 4 mm de espesor.
- Corte discos de un diámetro mayor a los moldes de las tarteletas.
- Forre los moldes y haga presión con otro molde vacío.
- Cocine en el horno precalentado a 180º C durante 20 minutos.
- Deje enfriar y rellene con la *crema* de *limón* y reserve en el freezer durante 6 horas.
- Espolvoree con azúcar impalpable y gratine con un soplete de cocina o bien con una cuchara caliente.
- Decore con la cáscara de lima caramelizada.

Limas caramelizadas

- Ralle la cáscara de las limas con la ayuda de un zester.
- Prepare un *almíbar* con el agua y el azúcar
- Incorpore el zest de lima y cocine durante 2 minutos.

Presentación

- Sirva los petit fours en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/petit-fours-tarteletas-de-limon-caramelizadas