Sfogliata Limoncina



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 250 cc
Azucar: 100 grs.
Yemas: 3 Unidades
Limones: 2 Unidades
Azucar impalpable: 1 cda.
Masa de hojaldre: 500 g
Harina: 150 grs.
Manteca pomada: 100 grs.
Mozzarella: 150 g

Varios

Gajos de Lima: A gusto
Hojas de menta: A gusto

Preparación de la Receta

- Estire la masa y corte tres discos de 18 cm de diámetro.
- Pinche con un tenedor pinte con *huevo* batido y cocine en el horno a 200ºC.
- Deje enfriar antes de utilizar.
- Caliente la leche.
- Ralle la cáscara de los limones con el zeste y exprima.
- Bata las yemas agregue el azúcar poco a poco y el *harina*.
- Vierta la leche primero un poco y luego de una vez sin dejar de revolver.
- Agregue la ralladura y el *jugo* de *limón*.
- Lleve sobre un baño maría y revuelva hasta que espese.
- Fuera del fuego añada la *manteca* pomada.
- Enfrié la *crema* antes de utilizar.

Armado

- Unte un disco de masa con la *crema*, encime otro disco de masa, unte con más *crema*, termine con el último disco de masa
- Espolvoree con azúcar impalpable.

Presentación

- Sirva en porciones, decore con hojas de *menta* y gajos de lima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sfogliata-limoncina