

# Tarta Cuajada de Limón

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

#### Dulce de limón

Azucar: 225 grs Huevos: 6 Unidades

**Jugo de Limón**: 200 c.c. **Limón para su ralladura**: 5 Unidades

Manteca: 190 Gramos

### **Shortbread**

Azucar: 100 grs

Harina: 280 Gramos Manteca: 230 Gramos

# Preparación de la Receta

## **Shortbread**

- Procesar harina y manteca.
- Agregar azúcar y procesar hasta unir
- Fonzar un molde cuadrado y enfriar por 30 minutos
- Cocinar 12 minutos a 180° C.

#### Relleno

- Mezclar en un bol jugo de **limón**, ralladura, azúcar, huevos y manteca.
- Llevar a un baño de maría hasta que se disuelva el azúcar y la manteca.
- Rellenar la placa con la masa blanqueada y llevar a horno por 12 minutos a 170° C.
- Dejar enfriar y cortar en cuadrados.