

# Tarta de lima y limón con crumble de coco

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Chips de lima y limón

**Limon:** 1 Unidad

**Lima:** 1 Unidad

### Crumble

**Azucar:** 200 grs.

**Coco rallado:** 100 grs.

**Harina:** 100 grs.

**Manteca fría:** 150 grs.

### Masa

**Manteca:** 125 g

**Yemas:** 2 Unidades

**Azucar impalpable:** 90 grs.

**Harina:** 250 grs.

**Sal:** Una pizca

### Relleno

**Azucar:** 340 grs.

**Huevos:** 8 Unidades

**Jugo de Limón:** 100 cc

**Crema de leche:** 350 grs.

**Jugo De Lima:** 200 cc

## Preparación de la Receta

### Masa

- Coloque en una procesadora la *harina*, la *manteca*, azúcar impalpable, las yemas y la sal

- Procese unos segundos y vierta sobre la mesada.
- Moje la masa con unas gotas de agua y una con las manos
- Tape con papel film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos.
- Estire luego la masa y coloque en un molde circular de 24cm o individuales previamente enmantecado y enharinado
- Pinche la masa y blanquee en horno a 180°C durante 10 minutos aproximadamente.

## Relleno

- Coloque en un bowl la *crema* de leche y los huevos, bata hasta disolverlos e incorpore luego el *jugo* de **limón**, de lima y el azúcar
- Mezcle.

## Crumble

- Coloque en un bowl la *harina*, la *manteca*, el azúcar y el coco rallado
- Arene la preparación con las manos hasta desarmar bien la *manteca*.
- Sobre una placa extienda la preparación y cocine en horno a 180°C durante 20 minutos aproximadamente.

## Chips de lima y limón

- Corte rodajas bien finas de lima y *limón*, colóquelas en una placa con papel *manteca* y pinte con *almíbar*
- Cocine en horno a 100°C durante 1 hora aproximadamente

## Armado

- Coloque el relleno sobre la masa blanqueada y cocine en horno a 160°C durante 20 minutos aproximadamente.
- Una vez *cocido* el relleno coloque sobre la tarta el **crumble**.

## Presentación

- Decore con los chips de lima y *limón*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-lima-y-limon-con-crumble-de-coco>