Tarta de Limón de los Petersen



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Masa

Azucar impalpable: 100 grs
Yemas: 2 Unidades
Mantequilla: 150 grs
Azucar: c/n
Harina: 250 grs

Relleno

Azucar impalpable: 500 grs
Huevos: 8 Unidades
Mantequilla derretida: 140 grs
Limón, para su jugo: 6 Unidades

Preparación de la Receta

Relleno

- En un bol, mezclar el *jugo* de **limón**, la *mantequilla* derretida, los huevos y el azúcar impalpable
- Reservar.

Masa

- En una procesadora previamente enfriada -dejar un rato en frío con la cuchilla incluída-, procesar la *mantequilla* fría y la *harina* hasta obtener un arenado.
- Añadir el azúcar impalpable y las yemas
- Volver a procesar
- Retirar y unir con las manos.
- Colocar en un bol y tapar

- Llevar al frío hasta que la masa esté fría y firme
- Retirar y estirar con un rodillos obre una superficie de trabajo.
- Fonzar la tartera y cocinar a blanco -cocer sin relleno- tapando con papel aluminio y peso encima -frijoles, garbanzos, etc-.
- Retirar y colocar el relleno sobre la tartera con la masa pre-cocida
- Llevar al horno y cocinar a 150 °C hasta que la *crema* tome firmeza.
- Retirar y dejar enfriar
- Espolvorear con azúcar y *dorar* con soplete estilo *créme brulée*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-limon-de-los-petersen