

Tarta de Limón de los Petersen

Tiempo de preparación: 120 Min



Ingredientes

Masa

Azúcar impalpable: 100 grs

Yemas: 2 Unidades

Mantequilla: 150 grs

Azúcar: c/n

Harina: 250 grs

Relleno

Azúcar 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 incluida-, 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 rodillo sobre 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 *crème brûlée*.

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