

Tarta fina de limón y frutillas con caramelo de jengibre

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Caramelo de jengibre

Azúcar: 1 Taza

Cáscaras de limón confitadas: A gusto

Frutillas: 600 grs.

Jengibre rallado: 1 Unidad

Masa

Huevo: 1 Unidad

Sal: Una pizca

Azúcar impalpable: 100 grs.

Harina 0000: 250 grs.

Manteca fría: 120 grs.

Relleno

Fecula De Maiz: 1/4 Taza

Jugo de Limón: 1/4 Taza

Azúcar: 1 Taza

Huevos: 2 Unidades

Ralladura de limón: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Relleno

- Bata los huevos junto con el azúcar a blanco durante 10 minutos aproximadamente.
- Coloque luego los huevos en un bowl y agregue la fécula de maíz, la ralladura y el *jugo* de limón, mezcle bien hasta integrar.

Masa

- Coloque en la procesadora la *harina* previamente tamizada junto con la sal, el azúcar y la *mantequilla* cortada en cubitos, procese unos segundos hasta arenar, luego agregue el *huevo* y procese nuevamente hasta integrar
- Retire de la procesadora, envuelva la masa en papel film y deje reposar en la heladera durante 30 minutos aproximadamente.

Caramelo de jengibre

- Coloque el azúcar en una sartén y lleve a fuego hasta formar un caramelo
- Una vez obtenido el caramelo retire del fuego, agregue el **jengibre** rallado y 3 cucharadas de agua, lleve nuevamente a fuego hasta disolverlo.

Armado

- Espolvoree la mesada con *harina* y con la ayuda de un palote estire la masa.
- En tarteras individuales o una tartera de 24cm coloque la masa, acomode dentro del molde y retire el excedente
- Lleve nuevamente a la heladera y deje descansar durante 20 minutos.
- Pinche la masa con un tenedor y blanquee en horno a 180°C durante 10 minutos.
- Una vez blanqueada la masa rellene las tarteletas con el relleno, cocine en horno a 170°C durante 20 minutos aproximadamente.
- Lave y retire las hojas de las frutillas
- Corte luego en cuartos
- Colóquelas en un bowl y bañe con el caramelo de *jengibre*, deje macerar durante 4 horas aproximadamente.

Presentación

- Salsee el plato de presentación con el caramelo de *jengibre*, encima coloque una tarteleta y luego las frutillas, decore con cáscaras de *limón* confitado.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-fina-de-limon-y-frutillas-con-caramelo-de-jengibre>