Tarta Lemoncello



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Yemas: 2 Unidades
Harina 0000: 350 grs
Manteca: 200 grs
Ralladura de 1/2 limón: c/n
Azucar: 120 grs
Esencia De Vainilla: 1/2 cdita
Huevo: 1 unidad
Polvo leudante: 1/2 cdita
Sal: 1/2 cdita

Glaseado

Azucar impalpable: 300 grs
Glucosa: 50 grs
Lemoncello: 100 c.c.

Relleno

Almendras fileteadas: c/n
Huevos: 8 Unidades
Manteca fundida: 150 grs
Jugo de Limón: 4 Unidades
Azucar impalpable: 300 grs
Lemoncello: 50 c.c.
Polvo de Almendras: 50 grs
Ralladura de limón: 4 unidad

Preparación de la Receta

Masa

- Batir *manteca* y azúcar hasta *blanquear*.
- Perfumar con esencia de vainilla y ralladura de *limón*.
- Agregar los huevos hasta unir y obtener una *crema*.
- Tamizar la *harina* con la sal y el polvo *leudante* y hacer una corona con la *harina*.
- Colocar el batido en el centro y unir los componentes sin amasar.

- Trabajar la masa hasta homogeneizar.
- Formar un cuadrado, cubrir con film y reservar en heladera.

Relleno

- En un bol mezclar huevos, azúcar impalpable, polvo de almendras, *manteca* fundida, *jugo* de *limón*, lemoncello y ralladura de *limón*.

Glaseado

- Mezclar glucosa, lemoncello y azúcar impalpable.

Armado

- Estirar la masa de 4 mm y fonzar una tartera redonda.
- Poner almendras fileteadas en la base y volcar el relleno sobre la masa .
- Cocinar en horno a 180 °C por 40 minutos.
- En caliente cubrir con el glaseado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tarta-lemoncello