

Tartaletas de limón con nata y almendras



Ingredientes

Manteca: 70 g

Azúcar: 160 g

Jugo de Limón: 200 ml

Tartaletas para rellenar:

Yemas: 2

Almidón de Maíz: 20 g

Huevos: 2 Unidades

Nata/Crema para montar: 200 g

Almendras fileteadas: 150 g

Preparación de la Receta

- Para comenzar, calentamos el *jugo* de **limón** con la mitad del azúcar y la *mantequilla*.
- Luego, batimos los huevos enteros y las yemas con el resto del azúcar y el almidón de maíz.
- Incorporamos, de a poco, a la mezcla de *limón* y volvemos a llevar al fuego hasta que espese, sin dejar de revolver.
- Rellenamos las tartaletas con la *crema* de *limón* y dejamos que se enfríen.
- Montamos la **nata** y ponemos una cucharada y unas almendras fileteadas en cada tartaleta.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tartaletas-de-limon-con-nata-y-almendras>