

Tartitas de limón

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Jugo de Limón: 100 ML.

Huevo: 1 Unidad

Almidón de Maíz: 10 g

Crema fresca: 3 cdas.

Tartitas de masa quebrada: 3 Unidades

Manteca: 35 g

Almendras fileteadas: 2 cdas.

Azucar: 80 g

Yema de huevo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

calentamos el jugo de limón

- N con la mitad del azúcar y la *manteca*.
- Luego, batimos el *huevo* entero y la yema con el resto del azúcar y el almidón de maíz.
- Luego, incorporamos de a poco a la mezcla de **limón** y volvemos a llevar al fuego hasta que espese, sin dejar de revolver.

Para terminar

rellenamos las tartitas con la crema de limón

- N y dejamos enfriar un poco.
- Terminamos con una cucharada de *crema* fresca y unas almendras fileteadas.
- Servimos.