

# Petite recette

## Lemon bars

👤 4-6 ⌚ 70 minutos 🏠 Media ☆☆☆☆

### 🛒 Ingredientes

- ➔ 150 gr. de harina de fuerza
- ➔ 125 gr. de mantequilla
- ➔ 20 gr. de harina de maíz (tipo maicena)
- ➔ 30 gr. de azúcar
- ➔ dos pizcas de sal

### 🛒 Ingredientes para el relleno

- ➔ 100 gr. de harina de fuerza
- ➔ 250 gr. de azúcar blanco
- ➔ 6 huevos
- ➔ 20 cl. de zumo de limón
- ➔ la ralladura de un limón

### 👩‍🍳 Manos a la masa

Precalentamos el horno a 180°. En un bol mezclamos el azúcar, las dos pizcas de sal, la harina de fuerza y la maicena, añadimos la mantequilla a temperatura ambiente o en pomada. Mezclamos y amasamos 2 minutos. Con ello obtenemos una masa granulosa que estiraremos entre dos láminas de papel sulfurizado y adaptaremos a la base de un molde cuadrado desmoldable de 24 centímetros, de manera que quede uniforme. Horneamos la masa durante 20 minutos. Retiramos del horno, retiramos el papel sulfurizado de la parte superior y añadimos el relleno.

Para preparar el relleno mezclamos la ralladura de limón y el azúcar con las manos hasta que veamos que la ralladura ha soltado todo su aceite y ha impregnado el azúcar. Añadimos la harina. Mezclamos. Y añadimos los huevos de uno en uno siempre que el anterior se haya integrado por completo, Finalmente añadimos el zumo de limón y batimos bien la mezcla. La repartimos sobre la masa y horneamos 35 minutos a 150°.

Una vez desmoldado y frío cortamos los cuadrados en porciones de 6x6 cm con un cuchillo ancho y espolvoreamos con azúcar glas.

### 💬 Notas

Para que la crema de la tarta no presente tonos tostados y conserve su color amarillo es recomendable hornear el molde tapado con papel aluminio. Así como utilizar azúcar blanco para intensificar el color amarillo ya que el azúcar mascabado o moreno oscurecerá demasiado el relleno.

Para que la tarta no se rompa al desmoldarla es importante sacarla del molde pasados 20 ó 25 minutos después de ser horneada.

