

Tartaleta limón

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

Masa quebrada

150 gr Azúcar

150 gr Zumo de limón

3 Ralladura limón

200 gr Mantequilla

300 gr Huevos

150 gr Azúcar

ELABORACIÓN

Los 4 primeros ingredientes, (azúcar,zumo limón, la ralladura y la mantequilla) juntos al fuego o al microondas hasta que funda la mantequilla.Los 300 de huevos y los 150 de azúcar mezclamos (solo mezclar), lo añadimos a lo anterior, todo al fuego a que espese, o al micro hasta que espese.Dejamos enfriar un poco, rellenamos las tartaletas y al horno 5 minutos, al salir un poco de azúcar encima y quemar con soplete.