

Ingredientes

para un molde de 24cm

Masa

65g de Azúcar

100 g Manteca

175 g Harina 0000

Relleno

3 huevos

135g de azúcar

[Jugo de 2 limones](#) (70cc aprox)

Ralladura de 1 limón

80 cc de crema de leche

Azúcar impalpable para espolvorear

Receta de cuadraditos de limón

o de la forma que los quieran cortar

Para la masa

1. Tener el horno precalentado a 170° (media a baja). En un bol mezclar la manteca con el azúcar hasta que esté apomada. Agregar la harina y unir.
2. Estirar y llevar al molde cubriendo bien la base y las paredes. Llevar al horno entre 10 y 15 minutos. No la vamos a cocinar del todo todavía. Retirar y dejar enfriar.

Para el relleno

1. Llevar el horno a mínimo. En un bol batir los huevos con el azúcar hasta que se integren.
2. Agregar la ralladura y el jugo de limón y la crema de leche. Mezclar todo sin batir mucho y colocar sobre la masa precocida (y fría!).
3. Llevar los cuadraditos de limón al horno mínimo durante unos 25 minutos más o menos.

Una vez que estén fríos, espolvorear con azúcar impalpable y cortar en cuadraditos.