

I N G R E D I E N T E S

Tarta de Limón y Frambuesas

100gr de manteca

1 taxa de harina 0000

1/4 de azúcar impalpable

1 pizca de sal

unas gotas de agua helada

50 gr de manteca

Ralladura y hugo de 3 limones

4 huevos

3/4 taza e azúcar

300 gr de Frambuesas

P R O C E D I M I E N T O

Para la masa (que es ideal para hacer galletitas)

1- En un bol mezclar 100 gr de manteca pomada + 1 taza de harina 0000 +

1/4 de azúcar impalpable + pizca de sal + unas gotas de agua helada.

2- Amasar hasta juntarla, pero no la amases de más. (Sino queda dura)

3- Forrar un molde desmontable y llevarla a la heladera por 30 minutos.

Pinchá la base con un tenedor.

4- Llévela a un horno precalentado a 180° hasta que se dore un poquito (20 minutos aprox.)

*te recomiendo que forres solo los bordes con papel aluminio para que no se "derrita la masa" y así no pierda la altura de los bordes.

Relleno

1- En un bol (apto baño maría) pone 50 gr de manteca + ralladura y jugo de 3 limones + 4 huevos + 3/4 taza de azúcar.

2- Pone el bol sobre una cacerolita con agua hirviendo (baño maría) y revolver hasta que se derrita la manteca.

3- Sobre la masa poner una capa de frambuesas congeladas y Agregar sobre esto el preparado de limón.

4- Llevarlo a un horno precalentado a 170°. Está listo cuando el centro de la torta todavía se mueve un poquito y los bordes ya están más cocidos. (Como brownie)

•Llévala a la heladera por lo menos por 3 horas

