

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

LEMON CURD

PARA LA MASA:

225 gr de manteca pomada
170 gr de azúcar impalpable
1 cdita de esencia de vainilla
280 gr de harina
1 cdita de sal

PARA EL CURD:

100gr de manteca
250gr de azúcar
Jugo de 2 limones
Ralladura de 1 Limon
7 yemas

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

MASA SABLEÉ:

- 1- En la procesadora con la paleta batir en velocidad fuerte 225 gr de manteca pomada por un minuto.
- 2- Agregar 170 gr de azúcar impalpable y seguir batiendo por 2 minutos más.
- 3- Agregar 1 cdita de esencia de vainilla + 1 huevo. Batir hasta que se integre.
- 4- Mezclar 1 cucharadita de sal con 280 gr de harina. Agregar el harina con la sal a la preparación de manteca. (Te va a quedar una masa bastante húmeda).
- 5- Envolverla en un papel film y llevarla a la heladera por una hora.
- 6- Sobre la mesada poner estirar la masa finita y poner sobre la tartera.
- 7- Cocinarla en un horno precalentado a 170 grados hasta que tomen un poquito de color los bordes, mas o menos 15 mins.

CURD:

- 1- Llevar a fuego lento, revolviendo hasta que esté en punto letra.
- 2- Agregar las yemas y volver al fuego, seguir revolviendo, hasta punto letra.
- 3- Poner inmediatamente sobre la masa

