



Tarta de limón caramelizada

# Tarta de limón caramelizada

[Mas recetas Tartas en http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php](http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php)

## Ingredientes:

**PARA LA MASA:**, 200gr. de harina, 100gr. de mantequilla cortada en cuadraditos, 25gr. de azúcar de granulado fino, Una pizca de sal, 1 yema de huevo, Agua, **PARA EL RELLENO:**, 5 limones, 275gr. de azúcar de granulado fino, 175gr. de almendra molida, 2 huevos, 100ml. de nata, 100ml. de agua.

## Pasos a seguir:

- 1) Para hacer la masa, se engrasa con mantequilla un molde acanalado de 22cm. de diámetro y desmontable.
- 2) Se tamiza la sal y la harina en un bol, se incorpora la mantequilla y se trabaja todo bien con los dedos hasta obtener algo parecido al pan rallado.
- 3) Se añade la yema de huevo, el azúcar y un poco de agua formando así una pasta compacta.
- 4) Espolvorear un superficie con harina y extender sobre la misma la pasta formando un círculo con un diámetro mayor que el del molde.
- 5) Se forra bien todo el molde con la pasta cortando los trozos sobrantes, se cubre la base con papel vegetal, se esparcen unas legumbres secas y se deja media hora en el frigorífico.
- 6) Precalentar el horno a 190°C, cocer la base unos 10 minutos, retirar las legumbres y el papel vegetal y llevar al horno otros 5 minutos.
- 7) En un cuenco, se pone el zumo y la ralladura de 3 limones, 100gr. de azúcar, los 2 huevos, la almendra molida y la nata.
- 8) Se bate bien, se vierte en la base de la tarta y se lleva al horno 25 minutos, aproximadamente.
- 9) Durante esos 25 minutos, se cortan los otros 2 limones en rodajas finas. Se calienta, en un cazo, el agua con el azúcar restante hasta que se disuelva, se deja hervir 5 minutos, se añaden las rodajas de limón y se cuece 10 minutos.
- 10) Se retira la tarta del horno, se colocan las rodajas de limón por encima formando un círculo, se rocían con el almíbar y lista para servir caliente o fría.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/tartas/tarta-de-limon-caramelizada-244.php>