

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Barrette al limone

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 H DI RAFFREDDAMENTO



Le barrette al limone o lemon bars sono un classico della pasticceria americana. Si tratta di un dolce in cui il bilanciamento dei sapori è delicato: il sapore forte del limone viene smorzato dallo zucchero presente nella crema e dal sapore burroso della base di biscotto. Le barrette al limone sono perfette anche per chi non va pazzo per i dolci!

PER LA BASE DI PASTA BRISÉE

FARINA 00 300 gr

BURRO freddo a cubetti - 150 gr

ZUCCHERO A VELO 2 cucchiaini da tavola

ACQUA 2 cucchiaini da tavola

PER LA CREMA AL LIMONE

UOVA 3

ZUCCHERO 170 gr

SCORZA DI LIMONE grattugiata - 1

cucchiaino da tavola

SUCCO DI LIMONE 180 ml

BURRO a fette - 115 gr

PREPARAZIONE

- 1 Impastate la farina con il burro freddo a dadini e lo zucchero a velo, qualora il composto risultasse poco omogeneo, aggiungete un paio di cucchiaini d'acqua per migliorarne la consistenza.



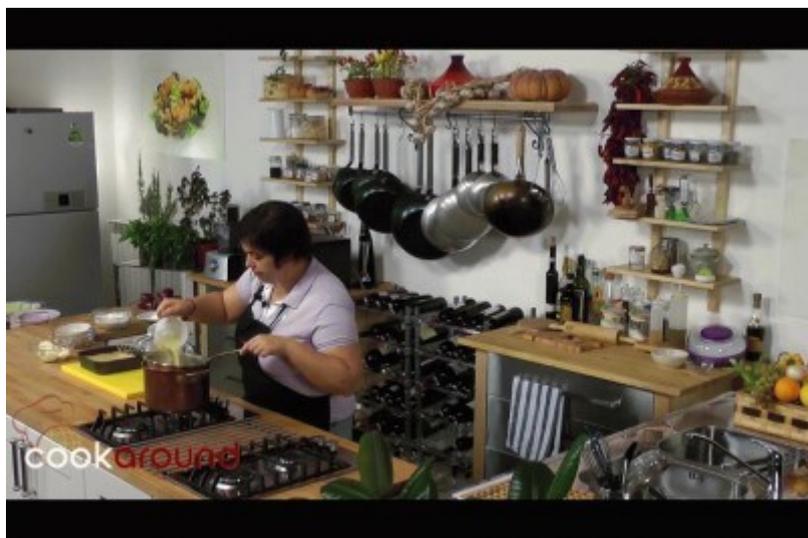
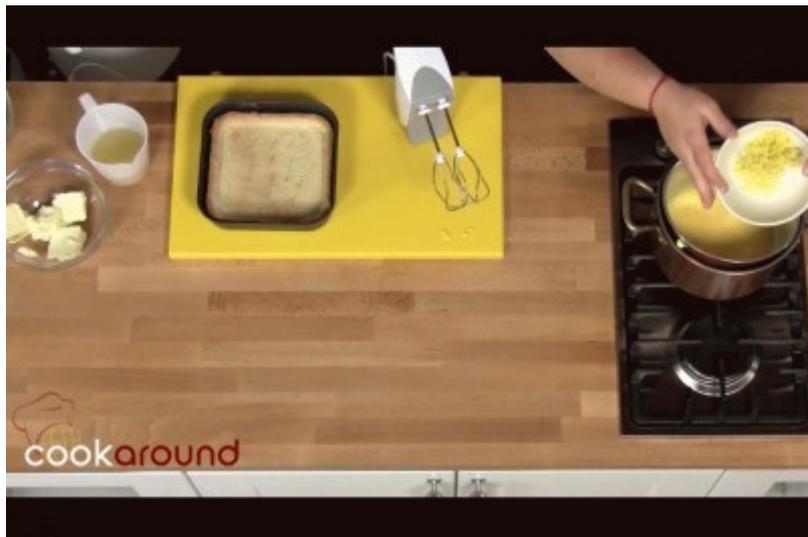


- 2 Appiattite l'impasto, avvolgetelo nella carta forno e riponetelo in frigorifero per un paio d'ore.



- 3 Nel frattempo, scaldate il forno a 200°C.

Per la crema al limone, mettete una pentola con dell'acqua sul fuoco e portare ad ebollizione. Mettete una ciotola sopra la pentola con l'acqua in ebollizione e sbattetevi le uova insieme allo zucchero per 2 minuti circa, quindi incorporate le scorze di limone, il succo ed il burro (facoltativo).





- 4 Mescolate costantemente con una frusta per circa 8 minuti o fino a che il composto inizi ad addensarsi.

Rimuovete dal fuoco, trasferite la crema al limone in una ciotola e coprite con della pellicola trasparente in modo tale che questa sia a diretto contatto con la crema stessa.



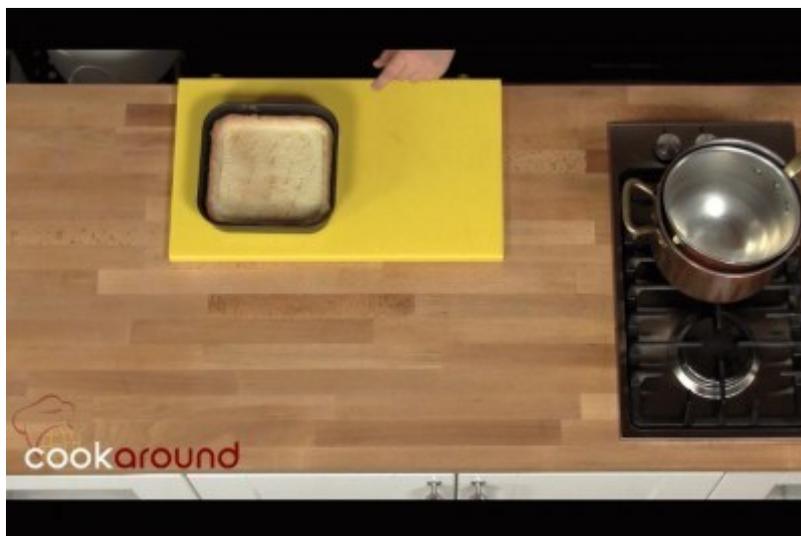
- 5 Riprendete l'impasto dal frigorifero e stendetelo in un quadrato leggermente più grande del fondo della teglia.



- 6 Imburrate leggermente lo stampo quadrato di 20 cm di lato ed adagiatevi la pasta brisè creando un bordino non troppo alto.



- 7 Infornate la base di brisè per circa 30 minuti o fino a doratura, non dovrete mettere dei pesi come per la cottura in bianco della frolla poichè non essendoci uova questa non gonfierà in cottura.



8 Fate raffreddare la base, quindi estraetela dallo stampo.

Foderate lo stampo con un foglio di carta forno ed adagiatevi nuovamente la base (la carta forno vi aiuterà ad estrarre il dolce successivamente).

Distribuite la crema nel guscio di brisé e mettete il tutto a raffreddare in frigorifero per almeno due ore.

Prima di servire il dolce tagliato a barrette, assicuratevi che la crema si sia ben solidificata.



NOTE

Il limone, come tutti gli agrumi, ha un altissimo contenuto di vitamina C, anzi è uno dei frutti che ne contiene di più in assoluto. Il costituente fondamentale del limone è comunque l'acqua, per cui questo ha un bassissimo apporto calorico. In pasticceria si usa tutto, succo e scorza. Il succo è importantissimo per preparare sorbetti e gelati, la scorza invece è preziosa per profumare impasti e

creme. E' molto importante (soprattutto nel caso in cui vogliate utilizzare la scorza) scegliere limoni biologici, non trattati in superficie. Altra cosa importante, volendo utilizzarne la scorza, è quella di grattugiarla, o tagliarla via con un coltellino affilato, badando bene di non intaccare la parte bianca che è estremamente amara e che quindi rovinerebbe la preparazione.