

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Barrette al limone

di: *Manu63*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *40 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Barrette al limone, un'ottima idea da sfruttare se organizzate una merenda con le amiche. Manu63 le ha preparate e ce le spiega...vediamo un po'.

PER LA BASE

230 g di burro
90 g di zucchero a velo
250 g di farina
60 g di fecola di patate.

PER LA FARCITURA

scorza di 3 limoni
250 g di zucchero
3 uova
50 g di farina
1 cucchiaino di lievito
2 cucchiari di succo di limone.

PREPARAZIONE

- 1 Montare, in una ciotola, lo zucchero a velo con il burro, fino ad ottenere una crema. Setacciare la farina con la fecola e aggiungerla gradualmente alla crema di burro.



- 2 Stendere la pasta uniformemente in una teglia rettangolare a bordi bassi 34x22 cm, ricoprirla con della pellicola e livellare bene la superficie con il dorso di un cucchiaio. Togliere la pellicola e punzecchiare l'impasto con la forchetta, a strisce regolari.

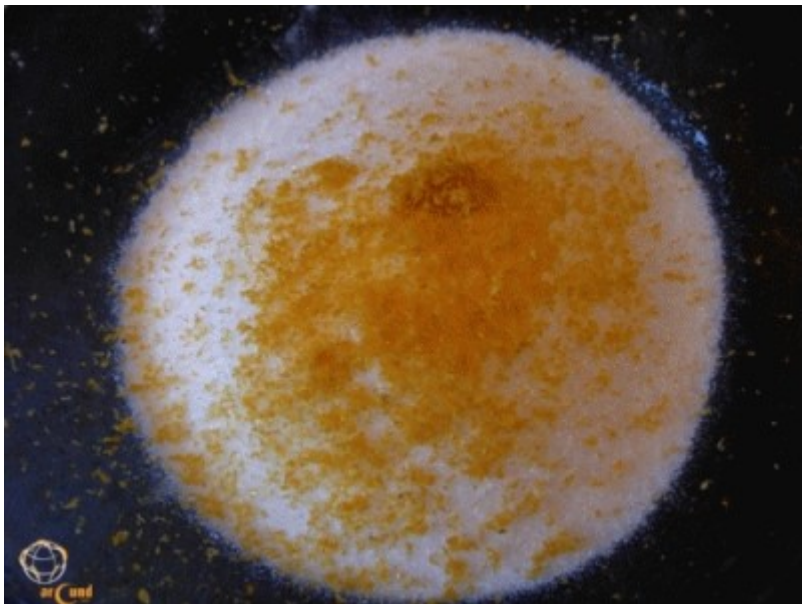


3 Mettere al fresco per 30 minuti.

Poi cuocere in forno a 180°C per circa 20 minuti, fino a doratura.

Per la farcia, unire in una ciotola la scorza dei limoni, lo zucchero e le uova. Sbattere con la frusta fino ad ottenere un composto cremoso.

Setacciare la farina e il lievito e amalgamare aggiungendo anche il succo di limone.





4 Versare la crema uniformemente sulla base già cotta e passare in forno per 25 minuti circa.

Lasciare raffreddare nella teglia, poi tagliare con un coltello ben affilato, ottenendo dei rettangoli.

