

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Barrette al limone

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **120 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + 2 H DI RAFFREDDAMENTO



Ciò che rende queste barrette di origini americane davvero irresistibili è il matrimonio perfetto tra la croccantezza del biscotto ed una morbida e golosa crema al limone, il tutto cosperso abbondantemente di zucchero a velo.

INGREDIENTI PER LA BASE

FARINA 80 gr
FARINA AUTOLIEVITANTE 80 gr
ZUCCHERO A VELO 115 gr
SALE 1 pizzico
BURRO freddo a cubetti - 150 gr
UOVA 1

PER LA CREMA AL LIMONE

UOVA 3
ZUCCHERO 170 gr
SCORZA DI LIMONE 1 cucchiaio da tavola
SUCCO DI LIMONE 180 ml
BURRO 115 gr

PREPARAZIONE

1 Per l'impasto, combinate la farina, lo zucchero a velo ed il sale.

Aggiungete il burro e l'uovo e lavorate per 20 secondi o fino a che il composto si tenga insieme.



2 Appiattite l'impasto, avvolgetelo nella pellicola e riponete in frigorifero per 15 minuti.



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.



- 5 Rimuovete dal fuoco e coprire con la pellicola.

Riprendete l'impasto dal frigorifero e stendetelo in un quadrato di circa 2,5 cm più lunga e più larga della teglia. Schiacciate l'impasto nella teglia schiacciando con i polpastrelli contro i bordi. Rimuovete gli eccessi d'impasto.



6 Infornate per circa 30 minuti o fino a leggera doratura. Fate raffreddare per 15 minuti.

Spalmate la crema al limone sopra la base ancora calda e fate raffreddare il tutto per 30 minuti a temperatura ambiente.



7 Coprite con la pellicola e mettete in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire.

Tagliate la torta in rettangoli e rimuoveteli dalla teglia con una spatola.