

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ricetta Lemon Bars: Come fare i Quadrotti al Limone perfetti

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 20 pezzi DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 60 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE:

IL TEMPO DI RIPOSO DELLA FROLLA (30 MIN)+ IL TEMPO DI RASSODAMENTO DELLA CREMA IN FRIGORIFERO



Se hai voglia di un dolce fresco, agrumato e capace di conquistarti al primo morso, la **ricetta dei Lemon Bars (Quadrotti al Limone)** è esattamente quello che stavi cercando.

Immagina un delizioso contrasto di consistenze: una base di **pasta frolla friabile** che si scioglie in bocca, sormontata da una crema ricca, vellutata e dal sapore intenso. Questi iconici **dolci al limone americani** sono l'ideale per una merenda sfiziosa o per chiudere in bellezza un pasto.

Se ami i sapori agrumati e hai già sperimentato preparazioni di base come il profumatissimo [lemon curd](#) (magari per farcire una favolosa [crostata con lemon curd e fragole](#)) o l'intramontabile [crema pasticceria al limone](#), preparati perché questi **dolcetti morbidissimi** diventeranno la tua nuova ossessione.

Sono davvero semplici da realizzare e il risultato è così scenografico e preciso al taglio che sembreranno usciti da una pasticceria! E se ti avanzano dei limoni freschi in frigo? Non sprecarli: tienili da parte per rinfrescarti con un [sorbetto al limone](#), una classica [granita al limone](#) artigianale, oppure per stupire i tuoi ospiti con un insolito [caramello al limone](#).

Ma ora tira fuori il burro, scalda il forno e allaccia il grembiule: scopriamo subito come preparare dei **quadrotti al limone ricetta facile** impeccabili. Sentirai che profumo invaderà tutta la tua cucina!

INGREDIENTI PER I LEMON BARS

(QUADROTTI AL LIMONE)

FARINA 00 350 gr

BURRO FREDDO 200 gr

ZUCCHERO 100 gr

UOVA 1

INGREDIENTI PER LA CREMA AL LIMONE

BURRO 200 gr

UOVA 6

ZUCCHERO 300 gr

LIMONI BIOLOGICI da cui ricavare la scorza e il succo - 4

SUCCO DI LIMONE 120 gr

AMIDO DI MAIS 20 gr

INGREDIENTI PER LA DECORAZIONE

ZUCCHERO A VELO

COME FARE LE LEMON BARS IN MODO PERFETTO

1 Versa la **farina** in una ciotola, aggiungi il **burro freddo** a pezzetti e inizia a **impastare** rapidamente con le mani.

Non appena il composto inizierà a prendere forma, unisci lo **zucchero** e l'**uovo** intero per legare l'impasto.





2 Continua a **impastare** fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo. Avvolgilo bene nella pellicola per alimenti e fallo riposare in **frigorifero per almeno 30 minuti**.

Mentre la frolla riposa, inizia a preparare la crema. Metti il **burro** in un pentolino, fallo sciogliere a fuoco dolce e lascialo intiepidire.

Nel frattempo, in una ciotola capiente, unisci le **uova** e lo **zucchero**.





3 Lavora brevemente il composto con una **frusta a mano** senza montarlo eccessivamente.

Unisci la **scorza grattugiata** e il **succo di limone**, quindi mescola nuovamente per amalgamare bene i sapori.

Versa l'intero composto in una pentola o casseruola e portalo sul **fuoco a fiamma dolce**.





4 Versa a filo il **burro fuso** continuando a mescolare. Cuoci la crema a **fuoco lento**: ricorda che non deve mai sobbollire. Lavorala ininterrottamente con la frusta per circa 10 minuti in totale.

Dopo circa 8 minuti, quando il composto inizierà ad addensarsi, incorpora l'**amido di mais**. Continua a mescolare energicamente fino a ottenere una consistenza liscia e densa.

Trasferisci subito la crema in una pirofila. Lasciala raffreddare prima a temperatura ambiente, poi spostala in frigorifero per almeno 1 ora per farla rassodare perfettamente.





- 5** Riprendi la frolla dal frigo e stendila con un matterello fino a uno spessore di circa **0,5 cm**, cercando di darle una forma rettangolare adatta a una **teglia da 15x25 cm**.

Fodera la teglia con carta forno e sistemaci all'interno la base. Bucherella la superficie con i rebbi di una forchetta e cuoci in **forno statico preriscaldato a 175°C per 20 minuti**.

Sforna la base e lasciala **raffreddare completamente**. Una volta fredda, riprendi la crema dal frigo e distribuiscila in maniera uniforme su tutta la superficie della frolla.





6 Livella bene la crema con una spatola e inforna di nuovo. Cuoci in **forno statico preriscaldato a 175°C per 30 minuti**.

Sforna il dolce e lascialo **raffreddare completamente** all'interno della teglia.

Una volta freddo, sformalo sollevando delicatamente i lembi della carta forno. Elimina i bordi irregolari con un coltello a lama liscia e taglia il dolce per ricavare i tuoi **quadrotti al limone**.

Completa con una generosa spolverata di **zucchero a velo** prima di servire.



COME CONSERVARE I LEMON BARS (E QUANTO DURANO)

Poiché la deliziosa crema è a base di uova e burro, i tuoi **Lemon Bars** vanno rigorosamente conservati in **frigorifero**. Riponili in un contenitore a chiusura ermetica: in questo modo manterranno la loro freschezza e la giusta consistenza per **3-4 giorni**.

Se te ne avanzano molti e ti stai chiedendo se **si possono congelare i quadrotti al limone**, la risposta è assolutamente sì! Una volta freddi e già tagliati, sistemali in un contenitore separando i vari strati con dei fogli di carta forno. Si conserveranno perfettamente in freezer per **circa 2 mesi**.

Quando avrai voglia di gustarli, ti basterà lasciarli scongelare lentamente in frigorifero per qualche ora. Un piccolo consiglio furbo: spolvera lo **zucchero a velo** solo all'ultimo minuto, appena prima di servirli, altrimenti l'umidità della crema lo assorbirà facendolo sparire in fretta!

I SEGRETI PER DEI LEMON BARS PERFETTI

Vuoi ottenere dei **dolcetti al limone** impeccabili fin dal primo tentativo? Ecco alcuni segreti infallibili per una riuscita estetica e gustativa da vera pasticceria.

Il trucco per ottenere un **taglio netto e preciso** (quello che rende i quadrotti così fotogenici) è la temperatura. Assicurati che il dolce sia ben freddo di frigo. Utilizza un coltello a lama liscia e, per un risultato perfetto, pulisci la lama con un panno umido o passala sotto l'acqua calda tra un taglio e l'altro.

La scelta degli agrumi farà la differenza sul sapore finale. Poiché la ricetta prevede l'utilizzo della scorza, acquista esclusivamente **limoni biologici non trattati** in superficie. Lavali accuratamente e fai molta attenzione a grattugiare solo la parte gialla, evitando la parte bianca spugnosa (albedo) che risulterebbe amara.

Se ti stai chiedendo **perché la crema dei Lemon Bars rimane liquida** o fai fatica a sformarli, il segreto è la pazienza. Non avere fretta: il tempo di riposo in **frigorifero per almeno 1 ora** è cruciale. È proprio il freddo che permette al burro e all'amido di mais di stabilizzare la crema, regalandoti quella consistenza scioglievole ma perfettamente compatta.