

Cuadros de limón



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 30min
Tiempo total: 50min , Número de porciones: **12**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/cuadros-de-limon>

Preparación

Precaliente el horno a 180°C. En un bol, mezclar la manteca derretida, ½ taza de azúcar, 2 tazas de harina y una pizca de sal. Colocar la mezcla en el fondo de un molde rectangular y presionar hacia abajo. Hornear hasta que se vuelva en ligeramente dorado, unos 15 minutos. En otro bol, mezclar 1 cucharadita de ralladura de lima, 1 cucharadita de ralladura de limón, el jugo de limón y lima, los huevos, 1/4 de taza de harina restante, el resto de azúcar y una pizca de sal hasta que se mezclen. Verter la mezcla de limón sobre la corteza cocida y volver al horno y hornear hasta que el centro esté firme, aproximadamente 18 minutos. Dejar enfriar completamente y luego espolvorear la parte superior de las barras con el azúcar en polvo y la cucharadita de ralladura de lima restante. Cortar en 12 cuadros y luego servir. Disfrute!



Ingredientes

- 1 taza/s Manteca derretida
- 2 taza/s Azúcar
- 2-1/4 taza/s Harina
- 2 cucharadita/s Ralladura de lima
- 1 cucharadita/s Ralladura de limón
- 1/2 taza/s Jugo de lima recién exprimido
- 1/2 taza/s Jugo de limón recién exprimido
- 4 Huevos
- 1/4 taza/s Azúcar impalpable

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Rápida, Para/con niños, Una cocinera experta, Visitas, Dulces