

Pie de limón



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 50min

Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: **8**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Coloque una de las rejillas del horno en la posición media-alta y precalentar el horno a 220°C. En un tazón grande, bata los huevos, 1-3/4 taza de azúcar, la ralladura de limón y el jugo, la harina de maíz, la vainilla y la sal hasta que se mezclen. Añadir la manteca y batir hasta que quede suave, reservar.

Colocar la tapa de tarta en un molde para horno y pinchar con un tendedor. Hornear hasta que aparezcan pequeñas burbujas y la superficie comienza a secarse, aproximadamente 8 minutos. Retirar del horno. Reduzca la temperatura del horno a 175°C. Vierta el relleno en el molde de tarta tibia y hornear hasta que la superficie esté de color marrón claro y el centro se sacuda ligeramente cuando se agita, a unos 40-45 minutos. Retirar del horno y espolvorear la parte superior con la cucharadita restante de azúcar. Dejar enfriar completamente sobre una rejilla de alambre, cerca de 4 horas. Servir. Disfrute!



Ingredientes

- 5 Huevos
- 1-3/4 taza/s Azúcar (+1 cucharada)
- 1 cucharada/s Ralladura de limón
- 3 cucharada/s Jugo de limón
- 2 cucharada/s Harina de maíz
- 1/2 cucharada/s Esencia de vainilla
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 1/2 taza/s Manteca derretida enfriada
- 1 Tapa para tarta dulce

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Frutas, Una cocinera experta, Postre, Dulces

