

# Tarta agridulce de limón



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 0min , Tiempo de cocción: 0min  
Tiempo total: 0min , Número de porciones: 2

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/tarta-agridulce-de-limon>

## Preparación

Extender la masa quebrada en el fondo y las paredes de un molde desmontable redondo. Cubrir con un círculo de papel sulfurizado, colocar encima las legumbres secas y hornear 10 minutos a 180°. Sacar del horno y retirar las legumbres y el papel. Para el relleno, batir los huevos con el azúcar y la ralladura de limón hasta espumar. Incorporar el zumo de limón y el yogur y batir. Verter el relleno en la pasta quebrada y hornear 30 minutos a 140°. Una vez frío, espolvorear la superficie con el azúcar glas y caramelizarlo con soplete. Para transportarlo, en papel de aluminio con una bandeja de cartón rígido de base o troceado en tarteras de cierre hermético, lo que facilita su almacenamiento en la nevera portátil.



## Ingredientes

- 1 paquete Disco de masa
- 20 gr. Azúcar en polvo
- 6 Huevos
- 400 gr. Azúcar
- Cáscara de 2 limones
- Jugo de 5 limones
- 250 grs. Yogurt blanco
- 200 grs. Garbanzos

## Categorías

Todo el año, Económico, Familia, Postre, Masas