



Tartaleta de limón y moras



Ingredientes

masa:

(4 personas):

- ? 1 ¼ tazas de harina
- ? Pizca de sal
- ? ¼ taza de mantequilla
- ? ¼ taza de azúcar
- ? ½ huevo
- ? 1 yema
- ? ½ ralladura de limón

relleno:

- ? ¾ taza de azúcar
- ? ¼ taza de mantequilla
- ? ½ ralladura de limón
- ? ¼ taza de jugo de limón
- ? 1 ½ huevo
- ? 320gr de moras

Preparación

Masa: Amasar todos los ingredientes y dejar reposar 1 hora en el refrigerador

Relleno: En una olla gruesa colocar todos los ingredientes y revolver constantemente sin dejar que hierva, hasta que espese, dejar enfriar.

Para la armar, uslear la masa y colocar sobre moldes individuales. Pinchar el fondo de un tenedor,



inspiración de la naturaleza

rellenar con la mezcla y llevar al horno a 180°C por 15 minutos aproximadamente. Dejar enfriar y cubrir con las moras.