



AUTÉNTICO LEMON BARS

Ingredientes (para 1 molde de 18x18 cm):

Para la galleta

- 115 g mantequilla pomada
- 50 g azúcar
- 150 g harina de trigo
- Un pizco de sal
- Esencia/aroma de vainilla

Para el relleno

- 300 g azúcar
- 4 huevos M
- 75 g harina de trigo
- 2 limones grandes

Elaboración:

1. Para preparar la galleta mezclar la mantequilla en pomada con el azúcar con varillas 2-3 minutos a velocidad alta (= cremar).
2. Añadir la vainilla al gusto, la sal y la harina tamizada y mezclar lo justo para obtener una masa desmigada, que no está compacta, pero donde no se ven restos de harina.
3. Engrasar un molde cuadrado de 18 cm de lado con spray vegetal o mantequilla fundida/pomada y forrar completamente con papel de horno para ayudar al desmoldado.
4. Colocar la masa de galleta en el molde preparado y presionar con los dedos hasta formar una capa uniforme y compacta que será la base del pastel.
5. Hornear a 175°C en horno precalentado con calor arriba y abajo (o a 155°C con ventilador) durante 18-20 minutos.
6. Sacar y dejar sobre una rejilla mientras se prepara la crema de relleno.



7. Batir con varillas a velocidad alta los huevos y el azúcar hasta que estén espumosos (= semi blanquear).
8. Incorporar la ralladura de 2-3 limones previamente lavados y mezclar.
9. Agregar el zumo de limón natural recién exprimido y colado y mezclar de nuevo.
10. Por último, añadir la harina tamizada y mezclar a velocidad mínima lo justo hasta conseguir una crema lisa, homogénea y sin grumos.
11. Verter la crema sobre la base de galleta (puede estar caliente) y hornear a la misma temperatura durante 30-35 minutos (el centro no debe temblar al mover el molde).
12. Si la superficie del pastel se dora demasiado en el horno, colocar un papel aluminio para evitar que siga tomando color.
13. Sacar del horno y dejar enfriar 1 hora a temperatura ambiente sobre una rejilla.
14. Reservar en la nevera un mínimo de 2 horas antes de desmoldar.
15. Una vez frío, desmoldar, espolvorear con azúcar glas tamizado (a través de un colador) y cortar en las porciones deseadas.

** ¡¡Sin duda, una explosión de sabor en la boca!!*