



TARTA DE LIMÓN

INGREDIENTES PARA 8 COMENSALES

- 250 g de pasta quebrada
- 4 unidades de huevo
- 4 unidades de limón
- 80 g de azúcar

LA PREPARACIÓN

- Estira bien la pasta con el rodillo y forra con ella un molde. Mételo en el horno a 170 °C durante 5-10 minutos, según el grosor, hasta que empiece a dorarse.
- En una cazuela pequeña, calienta a fuego bajo el zumo de los 4 limones con 2 huevos enteros y 2 yemas (batidos previamente). Reserva las claras de los 2 huevos.
- Mezcla bien, removiendo sin parar para que no se cuaje y añade poco a poco 5 cucharadas de azúcar. Sigue removiendo hasta que quede una crema espesa.
- Rellena el molde con la crema de limón, bate las claras a punto de nieve con el resto del azúcar y cubre con ellas la superficie de la tarta. Mete en el horno y gratina 5-10 minutos.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos
de carbono
26.1 g

Grasas
9.8 g

Kcal
220

Proteínas
5.6 g