

BARRAS DE LIMÓN

ORGANIZAR LOS INGREDIENTES Y UTENSILIOS

INGREDIENTES, PARA LA MASA:

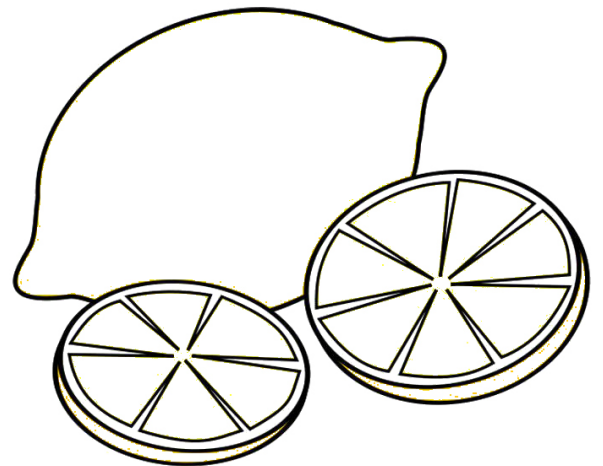
- 3 ½ tazas de harina para todo uso
- ½ taza de germen de trigo
- ½ cup azúcar glass
- ½ cucharadita de sal
- 1 lb (4 barras) de mantequilla sin sal fría, cortada en cuadritos

INGREDIENTES, PARA EL RELLENO:

- 8 huevos
- 4 tazas de azúcar granulada
- ⅔ taza de harina para todo uso
- ¾ cup taza de limón amarillo, más 1 cucharada de su ralladura
- ¾ cup taza de limón verde, más 1 cucharada de su ralladura
- ½ cucharadita de sal

UTENSILIOS:

- Tazón Grande
- Tazón Mediano
- Fuede o batidor de mano
- Cortador de masa o cuchillos de mesa
- Molde de 12½-por-17½-pulgadas con orilla alta
- Tazas y cucharas medidoras
- Cuchillo de cocina



INSTRUCCIONES:

1. Para la masa, calentar el horno a 350 grados. En un tazón grande, mezclar la harina, germen de trigo, azúcar glass y sal. Agregar la mantequilla, incorporándola con un cortador para masa, dos cuchillos o con los dedos hasta que los pedazos de mantequilla queden del tamaño de una arveja y tenga la apariencia de arena mojada. Nosotras usamos dos cuchillos y luego terminamos con los dedos.
2. Esparcir uniformemente en un molde de 12½-por-17½-pulgadas, cubierto con papel parafinado. Hornear hasta que esté dorado, 35 a 40 minutos y dejar que se enfríe completamente. También pueden usar dos bandejas más pequeñas, o si van a hacer media receta, usar un molde de tamaño apropiado.
3. Para el relleno en un tazón mediano, mezclar los huevos, azúcar, y harina. Agregar el jugo de los cítricos y las ralladuras. Mezclar bien y verter sobre la masa que ya ha sido horneada y que está a temperatura ambiente.
4. Hornear hasta que el centro este cocido, más o menos 30 minutos. Dejar que se enfríe completamente, y cortar en cuadros de 2 pulgadas. Las barritas se pueden guardar en recipientes herméticos a temperatura ambiente por 2 días.

Caricatura:

<https://www.educolorir.com/>

PARA VER LA RECETA PASO A PASO, VISITAR [LASFOODIES.COM](https://www.lasfoodies.com)