

TARTA FLAN DE LIMÓN

Ingredientes para la base:

Mantequilla 165 gr.

Azúcar 130 gr.

Harina 200 gr.

Ingredientes para el flan:

Harina 35 gr.

Azúcar 200 gr.

Huevos 8 U.

Jugo de 3 limones

Ralladura de 2 limón

Preparación de la base:

Colocar en un bol la harina, el azúcar y mezclarlos.

Agregar la mantequilla fría y cortada en cubos.

Frotar la mantequilla con la harina y el azúcar para conseguir la textura de migas.

En un molde desmontable colocar las “migas” apretando ligeramente sobre la base.

Horno precalentado a 180°C 10 a 15 minutos dependiendo de cada horno o hasta que los bordes se vean dorados.

Retirar del horno y reservar.

Preparación del flan:

En un bol colocar la harina, el jugo de limón y la ralladura de limón.

Mezclar bien, agregar los huevos y volver a mezclar.

Por último, incorporar el azúcar mezclar con batidor hasta integrar.





Queda bien líquida, pero al hornear cuajará como un flan. Rellenar el molde con la base horneada, colocando la mezcla de los huevos con un colador. El colador evitará que vayan impurezas y quede muy liso. Llevar al horno a 150°C hasta que los bordes se desprendan y el centro está con algo de movimiento, como los flanes, más o menos 30 minutos dependiendo de cada horno. Una vez listo, dejar enfriar fuera del horno y desmoldar.

¡Hasta la próxima!