

Tarta de limón y menta

Ingrédients

- 2 yemas de huevo
- 75g de azúcar
- 75g de mantequilla pomada
- 100g de harina
- 5g de levadura química
- 40g de jugo de limón
- 2 huevos
- 60g de azúcar
- 5g de maicena
- 60g de mantequilla
- 120g de crema líquida entera
- 10g de azúcar glas
- 2g de hojas de menta

Préparation

1. ¿Te apetece una receta soleada para prolongar un poco el verano?
2. Además de eso, ¡esta receta es bastante rápida de preparar y es muy fácil!
3. También puedes adaptarla a tus gustos reemplazando la menta por albahaca en la crema batida. **Material:** Batidor Rodillo de repostería Bandeja perforada Mangas pasteleras Boquilla 18mm Boquilla 12mm Círculo de 20cm **Tiempo de preparación:** 50 minutos + 20 minutos de cocción + mínimo 2 horas de reposo **Para una tarta de 20cm de diámetro:** **Sablé bretón:** 2 yemas de huevo de azúcar de mantequilla pomada de harina de levadura química **Batir las yemas de huevo con el azúcar.**
4. Agregar luego la mantequilla pomada, luego la harina y la levadura química.
5. Formar una bola y estirla ligeramente entre dos hojas de papel sulfurizado.
6. Colocarla en el refrigerador durante mínimo 2 horas.
7. Luego, estirla en un círculo de 20cm y hornear en el horno precalentado a 180°C durante 15 a 20 minutos de cocción.
8. **Crema de limón:** de jugo de limón Las cáscaras de limón 2 huevos de azúcar de maicena de mantequilla **Batir los huevos con el azúcar, las cáscaras y la maicena.**
9. Agregar el jugo de limón.
10. Espesar la mezcla a fuego lento batiendo constantemente, como una crema pastelera.
11. Fuera del fuego, dejar enfriar unos minutos y luego agregar la mantequilla cortada en trozos pequeños y pasar la crema por el batidor de inmersión.
12. Cubrir la crema con film y dejar enfriar en el refrigerador.
13. **Crema batida de menta:** de crema líquida entera de azúcar glas de hojas de menta **Mezclar la crema con las hojas de menta y dejar infundir en el refrigerador durante 2 horas.**
14. Luego, batir la crema en chantilly añadiendo el azúcar glas.
15. **Montaje:** Colocar la crema de limón y la chantilly en dos mangas pasteleras con boquillas lisas, luego colócalas sobre el sablé bretón y ¡disfruta!