

Como hacer la famosa tarta de limón que está volviendo loco al mundo entero

04/03/2024



Prepárate para embarcarte en un viaje de sabores inolvidables con esta extraordinaria tarta de limón que ha cautivado la escena culinaria de Youtube. No solo te brinda una receta fácil de seguir, sino que la combinación de sus sabores te dejará anhelando cada bocado. Como hacer la famosa tarta de limón que está volviendo loco al mundo entero! ¡La mas rica de las tartas!

Este postre es la personificación de la perfección, con un bizcocho que se sumerge en la esponjosidad y se fusiona de manera celestial con un relleno cremoso de crema de limón. ¿Estás listo para descifrar los secretos detrás de esta receta que ha dado la vuelta al mundo?

Aquí están los ingredientes

- 1 huevo

- Una pizca de sal
- 50 g de azúcar
- 40 g de maicena
- 300 ml de leche
- Cáscara de limón
- Jugo de 1 limón

Para la masa

- 2 huevos
- Una pizca de sal
- 100 g de azúcar
- 120 ml de aceite
- 1 cucharadita de vainilla
- 220 g de harina
- 15 g de polvo para hornear
- Molde para hornear de 23 cm

Procedimiento

Para el relleno

1. En un recipiente, bate 1 huevo con una pizca de sal. Agrega 50 g de azúcar y 40 g de maicena, asegurándote de obtener una mezcla uniforme.
2. Incorpora 300 ml de leche y la cáscara de limón rallada. Exprime el jugo de 1 limón y agrégalo a la mezcla.
3. Cocina esta exquisita combinación a fuego medio, revolviendo constantemente hasta que alcance una consistencia espesa y cremosa. Este relleno será el toque maestro que elevará tu tarta de limón a nuevas alturas.
4. Retira del fuego y cubre la olla con film transparente para evitar la formación de costra en la superficie de la crema.

Preparación de la masa y horneado

1. Ahora, pasemos a la masa que servirá como base para esta obra maestra. En un tazón, bate 2 huevos con una pizca de sal. Agrega 100 g de azúcar y continúa batiendo hasta obtener una mezcla suave y homogénea. Incorpora 120 ml de aceite y 1 cucharadita de vainilla para un toque irresistible de aroma.
2. En otro recipiente, tamiza 220 g de harina y 15 g de polvo para hornear. Agrega estos ingredientes secos a la mezcla húmeda, mezclando con cuidado hasta obtener una masa uniforme y libre de grumos.
3. Prepara un molde para hornear de 23 cm y vierte la mitad de la masa.
4. Lleva al horno precalentado a 180°C durante unos 15 minutos.
5. Retira del horno y vierte con cuidado el relleno de crema de limón sobre esta capa de masa. Cubre con el resto de la masa, asegurándote de distribuir todo de manera uniforme.
6. Hornea durante aproximadamente 30-35 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro, salga limpio.
7. Después de hornear, permite que tu creación se enfríe antes de desmoldarla. Puedes espolvorear con azúcar glas o decorar con rodajas de limón para darle un toque final refrescante.

Fuente: www.culinaryrecipes.top