

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 21:00
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/tarta-de-lim%c3%b3n-souffl%c3%a9.html>

Tarta de limón Soufflé

INGREDIENTES

Limón el zumo de 3
Mantequilla 200 gr.
Huevos 4
Pasta brisa 250 gr.

PREPARACIÓN

Hacemos la crema de limón con el zumo de 3 limones, la mantequilla, el azúcar y los huevos, todo esto se pone a cocer para que espese.

Forramos el molde con pasta y lo cocemos . Una vez cocido le ponemos por encima la crema de limón y lo cubrimos con el merengue, poniéndolo al horno 10 minutos