

## **TARTA DE LIMÓN DE LA ABUELA**

### **Ingredientes:**

- Base de pasta brisa

Para el relleno:

- el jugo de 2 limones
- la ralladura de 1 limón
- 125 gr. de azúcar
- 4 yemas de huevo
- 1 botellín de crema de leche
- 60 gr. de almendra molida
- 125 gr. de mantequilla derretida

### **Preparación:**

Se pone el azúcar a pulverizar a velocidad 5-7-9. y luego añadir unos trocitos de piel del limón y volver a pulverizar. Se añade el zumo de los limones.

Se pone el Thermomix a velocidad 4, se le añade la almendra, las 4 yemas, la mantequilla derretida y la crema de leche, se mezcla todo unos 5 minutos.

Se hace la pasta brisa; se deja en la nevera unos 15 minutos para que no se pegue tanto.

Se unta un molde de mantequilla se estira la masa, se forra el molde, se pincha la masa para que no se hinche. Se rellena con la mezcla anterior, y se pone al horno.

Cuando ya este si queda blanca por encima se pone unos minutos al gratinador.

El horno tiene que estar caliente a unos 180°. Tarda unos 35 minutos en hacerse.