RecetaKA

TARTÍN DE LIMÓN (TAPA)



Ingredientes para 9 porciones: **Para la masa:** 350 g harina / 150 g mantequilla (fría) / 220 g yogurt natural / ½ cucharada de sal / 1 cucharadita polvo de hornear / azúcar avainillada –

Para el relleno: 1 limón / 180-200 g azúcar

HUEVOS · CONTIENE GLUTEN · LACTEOS

Elaboración

Preparando la masa:

1. En un bol grande tamizar la harina. Añadir la sal, la levadura, el azúcar avainillado y la mantequilla. Mezclar con las manos hasta obtener una consistencia arenosa.
2. Agregar el yogurt y mezclar con las manos hasta integrar perfectamente todos los ingredientes y obtener una masa uniforme que no se peque. Si es necesario agregar un poco de harina y seguir amasando.
3. Cortar la masa en dos. Una de las partes un poco más grande que la otra. Envolver en film y reservar en la nevera.

Preparando el relleno:

1. Lavar el limón y echarlo en un cazo con agua. Cuando el agua comience a hervir cocer durante 2' o 3'. Enfriar con agua fría y cortar en rodajas y éstas en cuartos. Retirar las semillas y echar en el vaso de la trituradora. Añadir el azúcar y triturar hasta obtener una crema fina

Montando el tartín:

1. Estirar ambas masas hasta cubrir la máxima superficie rectangular (20 x 30 aproximadamente). Colocar la mitad más grande sobre papel vegetal y sobre una fuente de horno.
2. Cubrir con el relleno respetando los bordes. Cubrir con la masa restante y unir los bordes perfectamente.
3. Hornear a 200º durante 25' – 30'. Retirar del horno y dejar que enfríe perfectamente. Espolvorear con azúcar glas. Emplatar.

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil