

GALLETAS DE LEMOND CURD

INGREDIENTES:

160 g de azúcar blanquilla o glass*
La piel de 2 limones sin nada de parte blanca
El zumo de 2 limones sin pepitas
60 g de mantequilla a temperatura ambiente
2 huevos medianos
240 g de harina de trigo
8-10 g de levadura química
Azúcar glass para rebozar las galletas



ELABORACIÓN:

*Si utilizas azúcar blanquilla y tenemos thermomix, poner en el vaso el azúcar y hacerlo glass programando **20 segundos en velocidad progresiva 5-10**.

Agregar las cascarás de limón sin nada de parte blanca y tritura **15 segundos en velocidad 9**.

Si no tienes thermomix añadir la ralladura de limón lo más fina posible a el azúcar glass.

Incorporar la mantequilla a temperatura ambiente y el zumo de los dos limones. Mezclar. Verter los huevos y seguir mezclando. Poner el bol de la mezcla sobre un baño María durante aproximadamente 10 minutos. Remover continuamente.

Sacar el bol del baño María y dejar que tibie o mejor enfríe del todo la mezcla.

Añadir y mezclar la harina previamente tamizada y la levadura química.

Poner el bol en frío durante 1 hora.

Hacer bolitas y rebozar en azúcar glass y hornear en una fuente de horno con papel sulfurizado durante **10-12 minutos a 175°C o hasta que craquelen**. Retirar a una rejilla y dejar enfriar.

Ideales para acompañar con café o té.