PASTISSETS DE LLIMONA

Amb aquests ingredients et sortiran 15 pastissets

Ingredients per la base:

150 g de farina de força
125 g de mantega pomada
30 g de sucre
4 culleradetes de midó de blat de moro (Maizena®)
½ culleradeta de sal

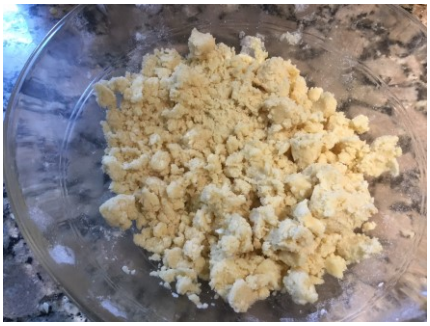
Preparació de la base:

Posa tots els ingredients en un bol i mescla'ls fins que quedi una textura grumollosa (ho vaig intentar amb una batedora elèctrica però al final va ser millor amb les mans). Unta amb mantega una font de 30x20 cm i estén la mescla. Cou-la a 180ºC uns 20 minuts o fins que estigui lleugerament daurada i deixa-la refredar.

Ingredients pel flam de llimona:

180 ml de suc de llimona
250 g de sucre
5 cullerades de farina de força
Ratlladura de 1 llimona
6 ous
Sucre glas (per decorar)

Preparació:

Posa en un recipient alt tots els ingredients junts i bat-los fins que no quedi cap grumoll. Fica la mescla per damunt de la base i forneja a 150ºC entre 40 i 45 minuts o fins que hagi quallat. Deixa'l refredar 20 minuts i escampa-hi el sucre glas. Talla en quadradets i alerta quan els treguis que no es rompin. Abans de servir, deixa'ls un mínim de 2 hores.

PASTISSETS DE LLIMONA