

Pastís de llimona

A casa som força de postres el diumenge i aquesta recepta, com tantes altres és una de les que fa me mare, que és fan dels pastissos de llimona. Bon profit, culinaris!



Racions: 8

Taula d'ingredients:

per al pastís

250 g sucre blanc

250 g mantega pomada

250 g farina de blat

4 ou

16 g llevat en pols

ratlladura de llimona

1 cullerada suc de llimona

per al glacejat de llimona

1 ou

100 ml suc de llimona

2 cullerada aigua

150 g sucre blanc

50 g mantega

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Barrejar la mantega pomada i el sucre en un bol, fins a obtenir una mescla homogènia PAS 2 / Tamisar junts la farina i el llevat, incorporar-los a la massa i barrejar PAS 3 / Afegir els ous, el suc de llimona i la raspadura de llimona i acabar la massa. Deixar tapada una estona a temperatura ambient PAS 4 / Posar la massa en un motlle de silicona i repartir uniformement. Si el motlle és metàl·lic, engreixar abans amb mantega per evitar que s'enganxi PAS 5 / Coure al forn 180°, amb ventilador i calor a sota, durant uns 35 minuts aproximadament, o fins que estigui daurat per sobre. Deixar refredar PAS 6 / Mentrestant, preparar el glacejat. Posar un cassó al foc amb el suc de llimona, l'aigua, el sucre i l'ou. Escalfar a sense deixar de remenar fins que arrenqui el bull. Treure del foc, afegir la mantega i remenar fins a fondre PAS 7 / Desemmotllar el pastís i obrir per la meitat amb un ganivet de serra. Farcir amb la meitat de la crema de llimona i repartir uniformement PAS 8 / Tancar el pastís i cobrir per sobre amb la resta del glacejat de llimona. Deixar refredar fins que el glacejat agafi consistència. Es pot fer a la nevera si hi ha pressa

Classificació per temps: Mig

Classificació per preu: Barat

Classificació per dificultat: Fàcil

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/pastis-de-llimona>