

CUADRADOS DE LIMÓN

INGREDIENTES

- **Base:**
- **6 u de Barritas Cerealfort clásicas**
- 100 g de manteca
- 100 g de harina
- 100 g de azúcar impalpable
- Relleno:
- 1 lata de leche condensada
- 250 g de leche
- 8 yemas
- 1 tz. de jugo de limón
- Ralladura de 1 limón
- 50 g de azúcar

PREPARACIÓN

- Para la base, en una procesadora colocar las barritas de cereal, la harina, el azúcar impalpable y triturar.
- Incorporar la manteca derretida y extender la preparación en una placa de horno. Hornear durante 15 minutos, o hasta que esté dorado.
- Para el relleno, en un bowl poner la leche condensada, la leche, el jugo de limón, la ralladura y el azúcar.
- Mezclar bien e incorporar las yemas, asegurándose que quede bien integrado.
- Volcar esta preparación sobre la base de cereal y hornear a 160° por 30 minutos aproximadamente.
- Cortar y dejar enfriar.

- Tiempo de Preparación: 30 minutos

- Porciones: 8 .
- Dificultad: Fácil