

# CUADRADOS DE LIMÓN

## INGREDIENTES

### **Mezcla de Chocolate:**

- 120 g de manteca
- **4 u. Barrita de Chocolate Negro**
- 250 g de azúcar
- 3 huevos
- Esencia de vainilla
- 100 g de harina 1 pz. de sal

### **Marmolado:**

- 225 g de queso crema
- 50 g de azúcar 1 yema
- 80 g de dulce de frutos rojos

---

- Tiempo de Preparación: 40 minutos

- Porciones: 12 u.
- Dificultad: Fácil

## PREPARACIÓN

- Para la mezcla de chocolate, derretir a baño maría el chocolate con la manteca, incorporar el azúcar, los huevos y la vainilla, y batir bien hasta que se formen pequeñas burbujas en la superficie.
- Incorporar la harina con la pizca de sal.
- Volcar esta preparación en una placa para horno enmantecada y enharinada.
- Reservar.
- Para el marmolado, poner el queso crema, el azúcar, la yema y el dulce de frutos rojos en un bowl, mezclar bien y volcar esto sobre la mezcla de chocolate marmolándolo.
- Llevar a un horno a 180° por 30 minutos.
- Retirar, cortar y dejar enfriar a temperatura ambiente.