



Tarta de limón y miel

Tarta de limón y miel

[Mas recetas Tartas en http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php](http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php)

Ingredientes:

PARA LA MASA:, 225gr. de harina, Una cucharadita y media de azúcar, Una pizca de sal, 150gr. de mantequilla en cuadraditos, 3 o 4 cucharadas de agua, **PARA EL RELLENO:**, 6 cucharadas de miel griega, 3 huevos batidos, 375gr. de requesón, El zumo y la ralladura de 1 limón, 1/2 cucharadita de canela

Pasos a seguir:

- 1) Se pone, en un bol, la harina, el azúcar, la sal y la mantequilla para preparar la masa.
- 2) Se trabaja bien con los dedos hasta conseguir algo parecido al pan rallado.
- 3) Se añade el agua que se necesite (3 o 4 cucharadas) para obtener una pasta compacta.
- 4) Se hace una bola con la pasta, se envuelve con film transparente y se lleva al frigorífico durante media hora.
- 5) Durante esa media hora, se tamiza el requesón en un bol (es decir, flitrar el requesón para quedarse con las partes más finas).
- 6) Se bate el queso con la miel hasta conseguir una pasta homogénea.
- 7) Se añade la canela, el huevo batido, el zumo y la ralladura de limón y se mezcla bien.
- 8) Se enharina una superficie y se extiende en la misma la masa con un rodillo, dándole forma circular.
- 9) Se forra un molde redondo de 23cm. de diámetro con la masa y se cortan las partes sobrantes.
- 10) Se pone, en la base, una hoja de papel vegetal y se esparcen, sobre la misma, unas legumbres secas.
- 11) Precalentar el horno a 200°C y cocer 15 minutos.
- 12) Se retira el papel vegetal y las legumbres secas y se vuelve a hornear hasta que esté hecha pero sin que se dore.
- 13) Se reduce la temperatura a 180°C, se vierte el relleno preparado anteriormente (en el paso 7) sobre la base y se lleva al horno durante media hora.
- 14) Retirla del horno, dejarla enfriar y lista para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/tartas/tarta-de-limon-y-miel-243.php>