



MIL HOJAS DE LIMÓN

Ingredientes:

Horno precalentado a 200°C

- 400g. de pasta hojaldre
- 3 huevos
- 80 ml. de jugo de limón
- 140g. de azúcar refinada
- 2 limones, la ralladura
- 120g. de mantequilla cortada en cuadritos
- 5 cucharadas de azúcar glass
- 2 cucharadas de leche natural
- 50g. de chocolate semiamargo
- 1 cucharada de harina de trigo
- Blueberries para decorar
- Rodajas de limón para decorar

Procedimiento:

1. Mezcla en un bowl los huevos, el azúcar y el jugo de limón. Coloca a baño maría y cocina por 15 a 20 minutos moviendo constantemente, hasta formar una consistencia gelatinosa. Retira del baño maría y agrega la ralladura de limón y la mantequilla incorpora hasta tener una mezcla homogénea. Refrigerera por 1 hora cubriéndola con plástico autoadherente.
2. Extiende la pasta hojaldre en una superficie enharinada, debe quedar un rectángulo al extenderla, de medio centímetro de grosor. Coloca en una charola y con ayuda de un tenedor pica la pasta, coloca sobre la masa otra charola de manera que haga presión e impida que la masa infle durante su cocción.
3. Hornea por 25 minutos o hasta que la masa tenga un color dorado uniforme. Retira del horno y deja enfriar.
4. Mezcla el azúcar glass con la leche hasta tener una textura un poco espesa, reserva. Aparte funde el chocolate y reserva.
5. Corta a lo ancho en tres la pasta hojaldre. Para montar el pastel coloca una base de hojaldre, después una capa de crema de limón, coloca una segunda lámina de hojaldre y otra capa de crema de limón.
6. Termina con una tercera capa de hojaldre, vierte la mezcla de azúcar glass sobre el hojaldre

y decora con el chocolate fundido.

Tiempo de preparación:

30 Minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

8 porciones