

Lemon bars

written by Andreea



Lemon bars patratele delicioase cu blat crocant cu unt si delicioasa crema de lamaie, pudrate cu zahar. Practic este o prajiturica cu blat si crema coapte impreuna in acelasi timp.

Cu siguranta am mai povestit aici despre iubirea mea pentru deserturile cu lamaie. Sunt usoare si racoroase, merg foarte bine alaturi de o limonada sau alaturi de o ceasca de ceai.



Lemon bars

Prima data cand am incercat aceasta combinatie de blat si lamaie a fost acum foarte foarte multi ani :), cand am pregatit un tort de lamaie cu menta. Pozele de atunci arata tare urat, mereu am zis ca o sa refac acel tort si o sa-l pozez din nou. Insa, in acelasi timp ma gandesc ca pozele acelea fac parte din acest blog si ca ele arata evolutia fotografica a mea de atunci si pana acum :)). Ma mai gandesc daca o sa schimb pozele de atunci, insa cu siguranta reteta aceea ramane :).



Lemon bars

Tot pe blog mai gasiti cateva retete cu lamaie dintre care prajitura cu lamaie si afine, tort cu inghetata de lamaie si zmeura, pancakes cu lamaie si afine (fara gluten).

Nu uitati ca ma puteti gasi pe Instagram pentru alte retete si Story-uri dragute :).

- Ingrediente
- *pentru blat:*

- 250 g unt
- 100 g zahar pudra
- 270 g faina
- 1 praf sare
- *pentru umplutura:*
- 300 g zahar
- 5 oua
- 50 g amidon
- 150 g suc de lamaie
- Coaja rasa de la 2 lamai
- 2 lingurite zahar vanilat

Incingeti cuptorul la 180 grade Celsius. Intr-un castron amestecati untul moale la temperatura camerei cu zaharul pudra pana obtineti o crema pufoasa. Incorporati faina amestecata cu sarea pana obtineti un aluat omogen. Turnati aluatul intr-o tava patrata cu latura de 23 cm. Daca nu aveti o tava patrata, puteti face acest desert si intr-o tava dreptunghiulara.

Cu ajutorul palmelor presati aluatul pe toata suprafata tavii lasand o bordura putin mai inalta pe marginile tavii. Dati tava la cuptorul incins pentru 20 de minute.



Lemon bars

Intre timp pregatiti umplutura: intr-un castron incapator amestecati toate ingredientele pana obtineti o compositie lichida omogena, iar zaharul s-a topit. Amestecati cu ajutorul unui tel fara a incorpora aer in compositie. Cand blatul este copt, scoateti tava de la cuptor si turnati compositia lichida in tava. Dati tava din nou la cuptor pentru 30-35 de minute pana ce umplutura devine ca o budinca groasa.



Lemon bars

Lasati sa se raceasca complet la temperatura camerei, dupa care dati la frigider. Dupa racire, desertul se intareste si poate fi portionat.

Cu ajutorul unui cutit taiati patrate potrivite. Pudrati cu zahar pudra din belsug.